



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Nötfärsragu med auberginesallad och parmesan

## Auberginesallad

Aubergine 1 st  
 ● Salt 2 krm  
 ● Olivolja ½ tsk  
 ● Bakplåtspapper 1 st  
 Ruccola 30 g  
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
 Parmesanost 1 bit

## Köttfärsragu

Nötfärs 250 g  
 Bananschalottenlök 1 st  
 ● Salt 1 krm  
 Kons. körsbärstomater 1 förp  
 ● Vatten ½ dl  
 Vitlök 1 klyfta  
 Tomatpuré ½ förp  
 Chili flakes 1 krm  
 Kycklingbuljong 1 påse

## Pasta

Mezze maniche rigate  
 200 g

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,  
 Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Pasta:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
3. **Förberedelser:** Skär aubergine i ca 2x2 cm stora bitar och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min. Rör om efter halva tillagningstiden. Lägg i en salladsskål.
4. **Pasta:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
5. **Köttfärsragu:** Hacka schalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs nötfärs och schalottenlök ca 5 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
6. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, pressad vitlök, tomatpuré, chili flakes (efter egen smak) och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. **Auberginesallad:** Finriv parmesan. Blanda aubergine med ruccola i salladsskålen. Tillsätt olivolja, vitvinsvinäger och parmesan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Blanda avhållad pasta med köttfärsragu. Servera med auberginesallad.