



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta à la crème de chèvre med soltorkade tomater, ruccola och pinjenötter

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Pinjenötter 10 g
Ruccola 30 g
Chèvre 50 g

Crème de chèvre

Chèvre 50 g
Soltorkade tomater ½ burk
Pinjenötter 10 g
● Vatten 1 msk
● Olivolja 1 tsk
Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse

Stekta grönsaker

Gul lök 1 st
Aubergine ½ st
Vitlök 1 klyfta
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten

1. Koka mezze maniche rigate enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl pastavatten till steg 5.
2. Rosta alla pinjenötter i en torr och het stekpanna ca 2 min. Lägg i en skål och spara pannan.
3. **Crème de chèvre:** Smula chèvre. Grovhacka soltorkade tomater. Lägg allt i en mixerbunke och tillsätt pinjenötter, vatten, olivolja (se tips!), vitvinsvinäger och lite nymald svartpeppar. Mixa slätt.
4. **Stekta grönsaker:** Finhacka gul lök. Tärna aubergine i cm-stora bitar. Skiva vitlök tunt. Hetta upp lite olivolja i den använda stekpannan och fräs grönsakerna på hög värme ca 4 min, tills de fått fin färg. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Blanda kokt pasta med sparad pastavatten och crème de chèvre. Vänd ner de stekta grönsakerna. Servera pastan med rostade pinjenötter och ruccola. Toppa med smulad chèvre.

TIPS! Spara gärna oljan från de soltorkade tomaterna och använd i receptet!