LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

30 - 40 min 2 PORTIONER LM 087_2

Linguine con melanzane – pasta med aubergine- och tomatsås och fetaosttopping

Aubergine- och tomatsås
Aubergine 1 st
- Bakplåtspapper 1 st

Vitlök 1 klyfta
- Olivolja ½ tsk

Tomatpuré 1 förp
Kons. körsbärstomater 1 förp
Örtmix ½ förp
- Socker 2 krm

Grönsaksbuljong 1 förp
Balsamvinäger 1 msk

Fetaosttopping
Bladpersilja 20 g
Fetaost 50 g

Till servering
Linguine 200 g
Ruccola 60 g

Att ha hemma
Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Aubergine- och tomatsås:** Skär aubergine i ca 1 cm tjocka skivor. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och strö över lite salt. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg.
3. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs pressad vitlök och tomatpuré ca 1 min, under omrörning. Blanda ner konserverade körsbärstomater, örtmix, socker och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud till servering.
4. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara lite pastavatten när du häller av pastan.
5. **Fetaosttopping:** Finstrimla bladpersilja och smula fetaost. Lägg i en skål.
6. **Aubergine- och tomatsås:** Blanda ner auberginen i såsen. Späd med sparat pastavatten till önskad konsistens. Smaka av med balsamvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
7. Blanda ner avrunnen pasta i tomatsåsen och servera med fetaosttopping och ruccola.