



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# 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

Krossade tomater 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 krossade tomater, 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 sparad 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.