



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



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
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Örtmix ½ förp
 ● Socker 2 krm
 Grönsaksbuljong 1 påse
 ● Balsamvinäger 1 msk

Fetaosttopping

Bladpersilja 20 g
 Fetaost 50 g

Till servering

Linguine 200 g
 Ruccola 60 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper,
 Balsamvinäger, 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 håller 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.