



ca-al04

Linguine med skogschampinjoner, rostad aubergine, hasselnötter och parmesan

 30 min

INGREDIENSER

Aubergine- & hasselnötstopping

Aubergine 1 st
Hackade hasselnötter 20 g
Ruccola 30 g
👉 Bakplåtspapper 1 st
👉 Olivolja
👉 Salt ½ tsk
👉 Svartpeppar

Pasta

Linguine 200 g

Skogschampinjonsås

Skogschampinjoner 125 g
Parmesanost 1 bit
Crème fraîche 1 dl
👉 Vitlök 1 klyfta
👉 Olivolja
👉 Salt 2 krm
👉 Svartpeppar

- 1 Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till pastakoket i punkt 4.
- 2 **Aubergine- och hasselnötstopping:** Tärna aubergine (ca 1x1 cm) och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 18 min. Blanda med hackade hasselnötter.
- 3 **Skogschampinjonsås:** Skiva skogschampinjoner. Skala och skiva vitlök tunt. Finriv parmesanost.
- 4 **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara 1 dl pastavatten när du håller av pastan.
- 5 **Skogschampinjonsås:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn svampen ca 4 min. Tillsätt vitlöken, salt och nymald svartpeppar. Fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt pastavatten, crème fraîche och riven parmesan.
- 6 Blanda pastan med såsen. Rör ordentligt tills det blir krämigt. Servera linguine med skogschampinjonsås toppat med rostad aubergine, hasselnötter och ruccola.