



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mezze maniche med rostad tomatsås, aubergine och halloumiströssel

Rostad tomatsås

Vitlök 2 klyftor
Kons. körsbärstomater 1 förp
Torkad rosmarin 1 tsk
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Rödvinvinäger ½ msk
🏠 Flytande honung ½ tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Vitlöksstekt aubergine

Aubergine 1 st
Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Olivolja
🏠 Svartpeppar

Pasta

Mezze maniche rigate 180 g

Halloumiströssel

Halloumi 200 g
🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 6.
3. **Vitlöksstekt aubergine:** Skär aubergine i tärningar (ca 1x1 cm). Lägg i ett durkslag och krydda med salt. Låt stå ca 10 min.
4. **Rostad tomatsås:** Skala och krossa vitlöksklyftorna. Lägg konserverade körsbärstomater i en liten ugnform och tillsätt vitlöken, olivolja, rödvinvinäger, torkad rosmarin, flytande honung, salt och nymald svartpeppar. Rosta i mitten av ugnen ca 25 min.
5. **Vitlöksstekt aubergine:** Finhacka vitlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek auberginen ca 5 min. Tillsätt vitlök och nymald svartpeppar. Stek ytterligare ca 2 min.
6. Koka mezze maniche rigate-pasta enligt anvisning på förpackningen.
7. **Halloumiströssel:** Grovriv halloumi. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek osten ca 4 min, tills den är krispig och har fått en gyllenbrun färg. Rör om ofta så att den fördelar sig och blir jämnt stekt. Lägg över på hushållspapper.
8. Blanda avhållad pasta med rostad tomatsås och vitlöksstekt aubergine. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Toppa pastan med halloumiströssel och servera direkt.