



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min    👤 2 PORTIONER

ca-al84

## Vegetarisk carbonara med svamp och saltorkade tomater

### Svampcarbonara

Linguine 200 g  
 Gul lök 1 st  
 Champinjoner 200 g  
 Soltorkade tomater ½ burk  
 Vitlök 1 klyfta  
 Riven parmesan 50 g  
 Ruccola 30 g  
 Chili flakes  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Pastavatten 1 dl  
 🏠 Äggulor 2 st

- Förberedelser:** Grovhacka gul lök. Grovhacka champinjoner och saltorkade tomater.
- Svampcarbonara:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara 1 dl pastavatten när du håller av pastan till steg 4.
- Hetta upp lite olivolja (eller använd olja från burken med saltorkade tomater) i en rymlig stekpanna och stek lök, svamp och pressad vitlök ca 5 min, tills det fått fin färg. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
- Blanda svampfräset med nykokt pasta, hälften av den rivna parmesanosten, det sparade pastavattnet, saltorkade tomater och äggulor.
- Grovhacka ruccola. Servera svampcarbonara toppad med ruccola, resten av parmesanen och lite chili flakes.

**TIPS!** Har du bråttom? Använd gärna en vattenkokare när du kokar upp pastavattnet.