



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

13

Tagliatelle med ugnsrostad tomat, sötpotatis och fetaost

Ugnsrostade grönsaker

Sötpotatis ½ st
Aubergine 1 st
Rödlök 1 st
Cocktailtomater 250 g
Fetaost 50 g
🏠 Olivolja 2 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Tagliatelle 125 g
Oregano 10 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Tärna sötpotatis och aubergine i ca 2x2 cm. Klyfta rödlök tunt.
3. **Ugnsrostade grönsaker:** Lägg sötpotatis, aubergine, rödlök och cocktailtomater i en ugnform. Blanda med olivolja och lite salt. Lägg fetaosten i mitten av ugnformen och tillaga mitt i ugnen ca 20 min, tills sötpotatisen är klar och osten fått fin färg.
4. Koka tagliatelle enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av pastavattnet när du håller av pastan.
5. Blanda ner pastan i grönsakerna och tillsätt lite av pastavattnet. Blanda ordentligt tills det är krämigt och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Toppa med blad av oregano.