



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



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 35 - 45 min 👤 2 PORTIONER

Points® värde per portion

12

Pasta alla norma med mozzarella och färsk oregano

Rostad aubergine

Aubergine 2 st
Bakplåtspapper 1 st
Olivolja 1 msk
Salt ½ tsk

Tomatsås

Gul lök 1 st
Olivolja 1 tsk
Tomatpuré 2 msk
Vitlök 2 klyftor
Kons. körsbärstomater 1
förp
Salt 2 krm
Svartpeppar

Till servering

Mezze maniche rigate
125 g
Mozzarella, (62,5 g) ½
förp
Oregano 20 g
Citron ½ st
Salt
Chili flakes ½ tsk
Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad aubergine:** Skär aubergine i ca 2x2 cm stora bitar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 20 min, tills auberginen har fått fin färg. Rör om efter halva tillagningstiden.
3. **Tomatsås:** Finhacka gul lök. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs gul lök på medelvärme ca 3 min. Tillsätt tomatpuré och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Rör ner konserverade körsbärstomater och låt sjuda under lock ca 20 minuter. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl av pastavattnet när du håller av pastan.
5. Bryt mozzarella i mindre bitar. Plocka bladen från oregano. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet.
6. Vänd ner avhälld pasta, pastavatten, aubergine, mozzarellabit, rivet citronskal och oreganoblاد i tomatsåsen. Smaka av med lite salt och chili flakes (efter egen smak).
7. Klyfta den använda citronen. Servera pasta alla norma med ruccola och citrunklyftor.