



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta alla Bolognese med lättpanerad aubergine, fetaost och rucola

Nötfärsragu

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Nötfärs 250 g
Tomatpuré 2 msk
Torkad rosmarin 1 tsk
Torkad timjan ¼ tsk
Kycklingbuljong ½ påse
🏠 Olivolja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vatten 3 dl

Lättpanerad aubergine

Aubergine 1 st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vetemjöl 2 msk
🏠 Olivolja

Till servering

Linguine 200 g
Fetaost 50 g
Rucola 30 g

1. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i punkt 5.
2. **Förberedelser till lättpanerad aubergine:** Tärna aubergine och lägg i ett durkslag. Blanda med salt och låt ligga och dra ca 15 min.
3. **Nötfärsragu:** Klyfta bananschalottenlök och finhacka vitlök. Fräs nötfärs i en stekgryta med lite olivolja ca 5 min, tills färsen fått fin stekyta. Tillsätt lök, vitlök, tomatpuré, torkad rosmarin, torkad timjan och salt. Fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ytterligare ca 10 min.
4. **Lättpanerad aubergine:** Låt auberginetärningarna torka på lite hushållspapper. Vänd auberginen i vetemjöl. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna. Stek den mjölpanerade auberginen tills den har fått en fin stekyta, ca 4 min.
5. Koka linguine i en kastrull med lättsaltat vatten enligt anvisning på förpackningen.
6. Smula sönder fetaosten. Servera nykokt pasta med nötfärsragu. Toppa med stekt aubergine, rucola och smulad fetaost.