



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
- Tanelli hårdost 2 st
- Ruccola 30 g
- Chili flakes
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Pastavatten 1 dl
- 🏠 Äggulor 2 st

- 1. Förberedelser:** Grovhacka gul lök, champinjoner och saltorkade tomater. Finriv Tanelli hårdost.
- 2. Svampcarbonara:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara 1 dl pastavatten när du håller av pastan till steg 4.
- 3.** 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.
- 4.** Blanda svampfräset med nykokt pasta, hälften av den rivna parmesanosten, det sparade pastavattnet, saltorkade tomater och äggulor.
- 5.** Grovhacka ruccola. Servera svampcarbonara toppad med ruccola, resten av parmesanen och lite chili flakes.

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