



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig auberginepasta med ruccola- och böntopping

Krämig aubergine- och tomatsås

Aubergine 1 st
 Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Röd chili 1 st
 Krossade tomater 1 förp
 Örtmix 1 förp
 Imat fraiche 1 dl
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Pasta

Spaghetti 200 g

Ruccola- och böntopping

Vita bönor 1 förp
 Tomat 1 st
 Ruccola 30 g
 Citron ½ st
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Olivolja 1 msk

- 1.** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
- 2. Förberedelse:** Tärna aubergine. Finhacka gul lök och vitlök. Skiva röd chili, tänk på att färsk chili kan variera i styrka, använd efter smak.
- 3. Krämig aubergine- och tomatsås:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och tillsätt aubergine och salt. Stek ca 5 min. Rör ner gul lök, vitlök och chili, stek ytterligare ca 2 min. Blanda ner krossade tomater, socker, örtmix och imat fraiche. Koka ca 5 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- 4. Pasta:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
- 5. Ruccola- och böntopping:** Häll av och skölj vita bönor. Tärna tomat och grovhacka ruccola. Lägg allt i en skål och blanda ner salt, olivolja och pressad citronsaft.
- 6.** Häll av spaghetten och blanda ner i pastasåsen. Servera krämig auberginepasta med ruccola- och böntopping

TIPS! För en mildare chili, dela chillin och skär bort frön och fröfäste innan du skivar den.