

SENSATIONAL CHORIZO PASTASALLAD MED ROSTAD AUBERGINE, TOMAT & RICOTTA

INGREDIENSER

2 förpackningar Hälsans Kök Sensational Sausage (4 st korvar)

olivolja

400 g Pasta Penne

2 medelstora aubergine

250 g körsbärstomater

2 st vitlöksklyftor

1 tsk torkad oregano

4 msk färsk ricotta

1 knippe färsk basilika

salt och peppar



4 PORTIONER



25 MIN



LÄTT

Detta är en utsökt middag för sommarens grillkvällar! Ricottan kan ersättas av mozzarella om man föredrar det.

TILLAGNING

1.1.

Koka pastan enligt instruktionerna på förpackningen. Häll av vattnet och ringla över lite olivolja.

2.2.

Värm ugnen (eller grillen) till 220 °C. Tärna auberginen i 3 cm stora bitar. Halvera tomaterna.

3.3.

Finhacka vitlöken och blanda med grönsakerna samt lite olivolja, peppar, salt och oregano.

4.4.

Fördela grönsakerna på en ugnsplåt (alternativt lägg grönsakerna i aluminiumpaket för tillagning på grillen). Rosta grönsakerna i ugnen eller på grillen i ungefär 15 minuter.

5.5.

Stek korvarna i en grillpanna, stekpanna (med lite matlagningsolja eller smör) alternativt på grillen, i ungefär 8 minuter tills de är färdiglagade. Skär sedan korvarna i bitar.

6.6.

Blanda grönsakerna med pasta, salt, peppar och olivolja enligt smak. Addera de skurna korvarna och garnera med ricotta och färsk basilika.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE