



Rucolamarineret pastasalat

Pastasalat er elsket af alle, her med rucola, tomater og forårsløg. Spises som frokostret eller dejlig tilbehør til aftensmaden.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

2 **auberginer**

320 g pasta, fx konkylier, sommerfugle eller rør

100 g **rucola**

1 fed hvidløg

1 spsk citronsaft

2 spsk olie

30 g friskrevet parmesan

1 bundte **forårsløg**

4 **tomater i både**

salt og peber

Tilberedning

- 1 Bag auberginerne i ovnen ved 200°C i ca. 1 time.
- 2 Kog og sigt pastaen, skyl den i koldt vand og lad den dryppe godt af.
- 3 Blend en pesto af rucola, hvidløg, olie, citronsaft og lidt vand og tilsæt friskrevet parmesan.
- 4 Flæk auberginerne på langs, skrab kødet ud med en ske og hak det groft.
- 5 Bland pesto, pasta og grøntsager og smag til med salt og peber.
- 6 Pynt med forårsløg i skiver.



Tip

Server retten til grillet eller stegt okse- eller kalvekød.

