

INGREDIENSER

2 pk Hälsans Kök Sensational Chorizo (4 pølser)
400 g Penne Pasta
250 g cherrytomater
2 aubergine
2 hvitløksfedd
4 ss fersk ricotta
1 ts tørket oregano
1 haug fersk basilikum
olivenolje
salt og pepper

SERVING  4 PORSJONERVARIGHET  25 MINVANSKELIGHETSGRAD  LETT

Dette er et utsøkt måltid for en av sommerens mange grillkvelder! I stedet for ricotta kan du også bruke mozzarella.

FREMGANGSMÅTE

1. Kok pastaen

Kok pastaen i henhold til instruksjonene på pakken. Hell av vannet og drypp over litt olivenolje.

2. Forvarm ovnen og kutt grønnsakene

Forvarm ovnen (eller grillen) til 220 °C. Skjær auberginen i terninger på 3 cm. Kutt tomatene i halve.

3. Krydre grønnsakene

Finhakk hvitløk og bland med grønnsakene og litt olivenolje, pepper, salt og oregano.

4. Stek eller grill grønnsakene

Fordel grønnsakene på en stekeplate (alternativt legg grønnsakene i en aluminiumspakke på grillen). Stek grønnsakene i ovnen eller på grillen i ca 15 minutter.

5. Stek Hälsans Kök Sensational Chorizo

Stek pølsene i en stekepanne (med litt matolje eller smør) eller på grillen i ca 8 minutter til de er ferdige. Skjær deretter pølsene i biter.

6. Sett sammen retten og server

Bland grønnsakene med pasta, salt, pepper og olivenolje etter smak. Tilsett skivede pølsebiter og pynt med ricotta og fersk basilikum.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO