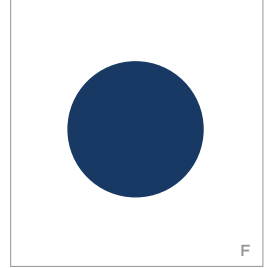




Tagliatelle Caponata

med aubergine & basilikum

25-35 minutter



Tagliatelle



Aubergine



Rød Peberfrugt



Tomatpassata



Løg



Hvidløgsfed



Grøntsagsbouillon



Chili



Timian



Gul Peberfrugt



Revet Hård Ost

Lad os komme i gang

Husk at vaske hænder i 20 sekunder, før du starter. Skyl derefter grøntsager, frugter og urter.

Køkkenredskaber

Skærebræt, stegepande, gryde, dørslag, bageplade, hvidløgspresser, skåle

Kolonialvarer

Salt, peber, olivenolie, vand

Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Aubergine	1 stk	2 stk
Rød peberfrugt	1 stk	1 stk
Gul peberfrugt	1 stk	2 stk
Løg	1 stk	2 stk
Hvidløgsfed	2 stk	4 stk
Timian	1 pose	2 poser
Chili	1 stk	1 stk
Tomatpassata	200 g	400 g
Grøntsagsbouillon 10	4 g	8 g
Vand* (trin 4)	100 ml	200 ml
Tagliatelle 8 13	250 g	500 g
Revet hård ost 7	20 g	40 g
Salt*, peber*, olivenolie*	efter smag & behov	

*Kolonialvarer

Næringsindhold (Baseret på utilberedte ingredienser)

	PER 100 G	PER PORTION 481 G
Energi	384 kJ/92 kcal	1845 kJ/468 kcal
Fedt	1 g	6 g
Heraf mættet fedt	1 g	3 g
Kulhydrat	16 g	76 g
Heraf sukkerarter	3 g	16 g
Protein	4 g	19 g
Fiber	2 g	9 g
Salt	0,2 g	1,1 g

Allergener

7) mælk **8)** æg **10)** selleri **13)** gluten

Læs altid etiketten for seneste oplysninger om allergener. Bemærk, at næringsindholdet på opskriftskortet kan ændre sig, såfremt ingredienser er blevet udskiftet.

Ingredienser, grøntsagsbouillon: Grøntsagsafkog (vand, løg, gulerodsekstrakt, tomat, **rodselleri**, urter, hvidløg, krydderier), salt, glukosesirup, maltose dextrin, gærekstrakt, sukker, aroma, rapsolie

Del din feedback med os!

DK +45 92 45 29 77 | hej@hellofresh.dk



1. Bag grøntsager

Forvarm ovn til 220°C/200°C varmluft.

Skær **aubergine** og **peberfrugter** i 1 cm tern.

Fordel på en bageplade med bagepapir. Dryp med en smule **olivenolie***.

Krydr med **salt*** og **peber***. Vend sammen.

Bag i ovnen i 20-25 min.



4. Kog pasta

Tilsæt **tomatpassata**, **grøntsagsbouillon** og **vand*** til panden. Lad simre i 2-3 min, eller indtil let tyknet.

Kog **pasta** i 4-5 min, eller indtil 'al dente'.

Si **vand*** fra. Hæld **pasta** tilbage i gryden. Vend med en smule **olivenolie***.



2. Forbered råvarer

Skær **løg** i tynde skiver.

Pres eller hak **hvidløg**.

Hak **timian** fint.

Skær **chili** i tynde skiver.



5. Tilsæt grøntsager

Tilsæt ovnbagte **grøntsager** og færdigkogt **pasta** til panden med **tomatsauce**.

Smag til med **salt*** og **peber***.



3. Steg løg

Bring en gryde med letsaltet **vand*** i kog.

Opvarm en smule **olivenolie*** i en stegepande ved middelhøj varme.

Steg **løg** i 3-4 min, eller indtil bløde.

Tilsæt **hvidløg** og **timian** (gem lidt til anretning). Steg videre i 1 min.

Sænk til middel varme.



6. Server

Anret **pasta** i dybe tallerkener.

Top med **chili (stærk!)**, **revet ost** og resterende **timian**.

Velbekomme!