

## 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

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  25 MIN

SVÅRIGHETSGRAD  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](https://halsanskok.se)**