

Pasta alla Norma

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Für 4 Portionen

400 g Rigatoni
2 Auberginen
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Bund Basilikum
500 g geschälte Tomaten (Dose)
100 g Ricotta
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Dass wahres Soulfood nicht viele Zutaten braucht, beweist uns die **italienische Küche** ja immer wieder. Von Pizza Margherita bis Spaghetti Cacio e Pepe, manchmal sprechen ein paar wenige Lebensmittel einfach für sich. So auch im original sizilianischen Gericht **Pasta alla Norma**. Benannt nach der tragischen Oper von Bellini, löst dieser Leckerbissen bei uns weitaus positivere Gefühle aus. Knusprig gebratene **Auberginen**, cremiger **Ricotta**, dazu eine fruchtig-würzige **Tomatensauce** und als Krönung einige Blättchen **Basilikum** - schneller kannst du dir mediterrane Urlaubsgefühle nicht nach Hause holen!

Übrigens: Die originalen Pasta alla Norma verlangen nach

Ricotta Salata, also der salzigeren, schnittfesten Version des Käses. Da dieser aber hierzulande häufig schwierig zu bekommen ist, tut es **handelsüblicher Ricotta** genauso gut.

- 1 -

Auberginen waschen und in grobe Würfel schneiden. In ein Sieb geben, großzügig salzen und mindestens eine halbe Stunde entwässern lassen.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden. In etwas Olivenöl in einer Pfanne glasig dünsten. Tomaten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Basilikum in feine Streifen schneiden und hinzugeben.

- 3 -

Auberginenwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl rundum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

- 4 -

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Nudeln darin eine Minute kürzer als auf der Packung angeben kochen.

- 5 -

Nudeln abgießen und gemeinsam mit den Auberginenwürfeln in die Sauce geben. Etwa die Hälfte des Ricottas darüber reiben, untermengen und etwa eine Minute lang erhitzen. Zum Servieren den restlichen Ricotta darüber reiben und mit frischem Basilikum garnieren.

Pasta alla Norma