

ITALIENISCHE KÜCHE

Pasta alla Norma aus Sizilien
...schlemmen wie in Italien 😊



Pasta alla Norma - Rezept für 2 Personen

- 250 Rigatoni (oder Penne)
- 1 Aubergine
- 3-5 Knoblauchzehen (oder mehr)
- Geriebener Parmesan
- 1 kleine Dose Cherry-Tomaten
- Salz
- Olivenöl
- 1 Becher Ricotta
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- reichlich frischer Basilikum
- Gewürzmischung bestehend aus je einem gestrichenen TL:
Rosmarin, Thymian, Oregano, Chiliflocken, Basilikum

1. Die Aubergine würfeln und ca.15 Min. in eine Schüssel mit Salzwasser legen, dann abgießen und mit den Händen etwas ausdrücken und beiseite stellen
2. Die Knoblauchzehen grob hacken
3. Basilikumblätter grob hacken
4. In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanleitung garen, aber etwa 2 Min. vor Ende der Garzeit abgießen
5. Reichlich Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel knusprig frittieren. Aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp entfetten
6. Etwas Öl aus der Pfanne abgießen, den Knoblauch anschwitzen und die Cherry-Tomaten, sowie die gehackten Basilikumblätter zugeben und auf mittlerer Hitze gut durchrühren
7. Gewürzmischung dazu geben, salzen, pfeffern und einige Minuten auf mittlerer Stufe sanft köcheln lassen
8. Eine große Portion geriebenen Parmesan in die Soße geben und durchrühren
9. Die Pasta dazu geben und alles gut mischen, dabei weitere 2 Min. bei mittlerer Hitze rühren und schwenken
10. Auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und 1-2 EL Ricotta als Topping darüber geben

♥ Guten Appetit - Buon appetito ♥