

Pasta alla Norma

Für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g Rigatoni Salz

Für die Sauce:

1 Aubergine	8 Kirschtomaten	200 g gehackte Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 g Ricotta salata
80 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pasta:

Die Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.

Für die Sauce:

Aubergine würfeln, salzen und einige Minuten Wasser ziehen lassen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Auberginenwürfel abtropfen und in einer Pfanne in reichlich Olivenöl anbraten. Hierfür am besten eine Wokpfanne nutzen. Wenn die Auberginenwürfel schön gleichmäßig angebraten sind, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotte und Knoblauch in die Pfanne geben, kurz anschwitzen und mit gehackten Tomaten ablöschen.

Einige Basilikum mit in die Sauce geben und mitköcheln lassen. Das Ganze etwas einköcheln lassen. Kirschtomaten halbieren und in die Sauce geben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta mit einer Pastakralle aus dem Wasser nehmen und direkt in die Sauce geben.

Basilikumzweige herausnehmen. Restlichen, frischen Basilikum fein schneiden und hinzugeben. Parmesan in die Sauce reiben, alles einmal durchschwenken und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta und Sauce in einen tiefen Teller geben, Auberginenwürfel darüberstreuen und mit frisch geriebenem festen Ricotta garnieren.

Cornelia Poletto am 03. Juli 2025