

# Pasta alla Norma

## Für 2 Personen:

250 g Pasta (Rigatoni)	1/2 Dose Kirschtomaten	1 kleine Aubergine
1/2 Bund Basilikum	1/2 Knoblauchzehe	100 g Ricotta
1 Spur Olivenöl	1 Msp. Salz, Pfeffer	

Rigatoni in stark gesalzenem Wasser kochen.

Währenddessen die Aubergine quer in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden um sie danach in dicke Stifte zu schneiden. Eine halbe Zehe Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

4El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Aubergine und Knoblauch darin goldbraun anbraten. Salzen, die Kirschtomaten dazugeben und die Sauce einkochen.

Die Pasta 2 Minuten bevor sie al Dente ist mit einer Schaumkelle direkt aus dem Topf nehmen und zur Sauce in die Pfanne geben. Eine Kelle Nudelwasser zu der Pasta in die Pfanne geben, einmal durchschwenken und die Rigatoni für weitere 2 Minuten in der Sauce kochen lassen. Währenddessen mit Salz und Pfeffer würzen und das Basilikum grob über die Pasta zupfen.

Erneut durchschwenken, die Pasta auf 2 tiefen Tellern anrichten und den Ricotta in kleinen Nocken darüber verteilen. Frischen schwarzen Pfeffer darüber geben und mit je einem Basilikumblatt garnieren.

Steffen Henssler am 26. Januar 2021