AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

PASTA ALLA NORMA



Rezept: Globi kocht. Foto: Dieter Kuhn

KURZ VORGESTELLT

Tomatenspaghetti sind immer wieder gut. Als exzellente Variante: Pasta alla Norma mit sorgfältig angebratenen Auberginen. - Eine dickere, die Sauce aufnehmende Art Pasta, eignet sich besonders gut.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Auberginen	320 g	Paccheri
5 EL	Olivenöl	20 Bl	Basilikum
2 Zehen	Knoblauch	40 g	Ricotta
500 g	Tomatensugo		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Auberginen in 1 bis 2 cm grosse Würfel schneiden.
2. 2-3 Min. anbraten ohne Oel, so nehmen sie weniger Fett auf. Dann 10 weitere Min. mit wenig Olivenöl butterweich braten.
3. Knoblauch hauchdünn scheibeln und in Olivenöl kurz anbraten. Tomatensugo zugeben, salzen und pfeffern und 10 Min. köcheln lassen. Anschliessend die Hälfte des Basilikums zugeben.
4. Paccheri al dente kochen und zusammen mit den Auberginewürfeln in die Tomatensauce geben.
5. Pasta in die Sauce geben, Ricotta drunterziehen und mit dem restlichen Basilikum bestreuen.
6. TIPP: Ricotta kann durch Creme fraîche ersetzt werden.