

PASTA ALLA NORMA

SIZILIANISCHER KLASSIKER



ZUTATEN

1 Aubergine
500 g Tomaten
400 g Pasta (Penne od. Rigatoni)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
50 g geriebener Parmesan
einige Blätter frisches Basilikum
Salz & Pfeffer
optional: Chiliflocken
für ca. 2-4 Portionen

ZUBEREITUNG

Die Aubergine in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden, leicht salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend trocken tupfen und in 2 EL Olivenöl rundum goldbraun anbraten.

Währenddessen die Tomaten würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im restlichen Olivenöl glasig dünsten. Die Tomaten dazugeben und die Sauce etwa **15-20 Minuten** leicht köcheln lassen, bis sie schön sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Chili abschmecken.

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen. Die Auberginen unter die Tomatensauce heben und kurz erwärmen. Anschließend die Pasta mit der Sauce vermengen und mit geriebenem Parmesan sowie frischem Basilikum servieren.