

# Pasta alla Norma mit Penne



Pasta alla Norma kommt ursprünglich aus Sizilien und ist dort sehr beliebt. Kurz gesagt, Pasta alla Norma ist ein schmackhaftes Sommergericht mit gebratenen Auberginen in Tomatensauce, Ricotta (Feta) und Basilikum. Ein Gericht ganz ohne Fisch und Fleisch!

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

## Zutaten für 4 Portionen:

2 große Auberginen	400 g passierte Tomaten (Dose)
Olivenöl	1 TL Oregano
2 Zwiebeln	400 - 500 g Penne
1 rote Peperoni	200 g Ricotta Salata (oder Feta)
4 Knoblauchzehen	ein paar zweige Basilikum
1 Stange Staudensellerie	Salz, Pfeffer und Zucker

Ricotta Salata ist im italienischen Fachhandel erhältlich, ersatzweise kann aber meiner Meinung nach auch Feta verwendet werden.

## Und so wird's gemacht:

Auberginen waschen, in Fingerdicke Scheiben schneiden, vierteln und in einem großen, tiefen Teller geben, alle Stücke mit Salz bestreuen, einen anderen tiefen, gleichgroßen Teller auflegen, umdrehen und die Auberginenstücke 30 Min. ziehen lassen (weinen lassen). Danach beide Teller zusammen um 90° kippen, senkrecht über dem Spülbecken hochhalten, damit man die angesammelte wässrige Flüssigkeit abgießen kann. Mit diesem Verfahren bekommt man die Bitterstoffe aus der Aubergine.

In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten. Staudensellerie, Zwiebeln und den Knoblauch kleinschneiden. Aus der Peperoni die Kerne entfernen und ebenso kleinschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, alles kurz anbraten, passierte Tomaten dazugeben und mit dem Oregano, Salz und Pfeffer in der Pfanne verrühren. Schmackhafter wird die Tomatensauce, wenn man noch einen TL Zucker dazugibt. Jetzt alles 30 Minuten in Ruhe köcheln lassen.



Achtung, das entscheidende ist: Auberginen müssen in viel Olivenöl, langsam und lange (ca. 20 - 30 Minuten) unter ständigem Wenden gebraten werden, bis sie goldbraun sind, dann haben sie ihren vollen herzhaften und würzigen Geschmack entwickelt, denn zu kurz gebratene Auberginen schmecken fade und holzig.

Die Penne in einem großen Topf mit Salzwasser nach Anleitung (i.d.R. 10 Minuten) kochen. Zwischenzeitlich die Tomatensauce mit dem Auberginengemüse mischen und die fertig gekochten Nudeln dazugeben. Alles gut vermischen und kurz durchziehen lassen. Pasta alla Norma gleichmäßig auf angewärmte Teller verteilen und mit Feta-Würfel und Basilikumblätter dekorieren und servieren.

Guten Appetit  
wünscht, Achim Steffens