

Pasta alla Norma



Du brauchst dafür:

- 320 g Nudeln für 4 Personen
- 850 g frische Tomaten, optional kannst du auch die Hälfte oder die gesamte Menge mit Dosentomaten machen
- 2 Melanzani
- 2 Knoblauchzehen
- Frisches Basilikum
- 80 g Ricotta Salata

Und so geht´s:

- Melanzani waschen und in dünne Scheiben oder Würfel schneiden (ca. 5 mm breit)
- Melanzani mit Salz bestreuen und ca. 30 Minuten lang abtropfen lassen, damit sie nicht bitter werden
- Tomaten, Knoblauch und Basilikum klein schneiden, in einen Topf geben und für ca. 20 Minuten köcheln lassen
- Anschließend das Sugo passieren und nochmal köcheln lassen, anschl. mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Olivenöl und optional etwas Zucker (wenn ihr frische Tomaten verwendet) würzen
- Nudeln laut Anleitung kochen
- Jetzt geht´s an die Melanzani: diese kurz abspülen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl braten, besser noch frittieren (für´s Frittieren verwende ich dafür gerne auch meine Heißluftfritteuse)
- Die frittierten Melanzani ins Tomatensugo zugeben und das Sugo mit den Nudeln vermischen.
- Die Ricotta Salata unterrühren
- Zum Anrichten noch ein paar Blätter frisches Basilikum und fertig ist die beste Pasta alla Norma 😊