

# PASTA ALLA NORMA

## Food & Drinks



Den Namen des Gerichts inspirierte vermutlich die Oper NORMA des Komponisten Bellini aus dem sizilianischen Catania, die im 19. Jahrhundert wegen ihrer Schönheit gefeiert wurde. Sie riss den ebenfalls aus Catania stammenden Dramatiker Nino Martoglio dazu hin, vor Glück über das ihm bereitete Pastagericht zu sagen: eine wahre Norma! So etablierte sich der Begriff als Ausruf der Zufriedenheit und als Name dieses Klassikers der Pastaküche.

## ZUBEREITUNG

Die Auberginen zunächst in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden und wenn nötig nochmals halbieren. Dann die Scheiben in ein Sieb schichten und jede Schicht mit Salz bestreuen. Auf die letzte Schicht z.B. einen Topf mit Wasser gefüllt stellen, um das Ganze zu beschweren. Das Salz entzieht der Aubergine Wasser und der Druck hilft dabei. Die Auberginenscheiben etwa 1 Stunde so in der Spüle o.ä. stehen lassen. Danach auf einem Küchenpapier abtrocknen.

Für die weitere Zubereitung in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Auberginenscheiben goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und pfeffern und die Pfanne auswischen. Einen Topf mit Wasser - bestenfalls den zuvor genutzten - zum Kochen bringen und reichlich salzen. Die Pasta nach Packungsangabe kochen und danach abgießen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In der vorher genutzten Pfanne nun 1 EL Olivenöl auf mittlere Temperatur erhitzen, darin den Knoblauch glasig andünsten und die Tomaten hinzugeben. Das Ganze 10-15 Minuten köcheln lassen, die Auberginenscheiben zum Schluss unterheben und mit Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, die Hälfte davon in dünne Streifen schneiden und unter die Sauce heben. Die Pasta dazu geben und alles gut vermengen.

Zum Servieren nun die Pasta auf Teller verteilen, darüber den Ricotta Salata grob reiben und mit den restlichen Basilikumblättern bestreuen.

## ZUTATEN

### Für 2 Portionen

- 250 g kurze Pasta wie Maccheroni oder Penne Rigate
- 400 g stückige Tomaten
- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Ricotta Salata oder Pecorino
- 2 Zweige Basilikum
- 80 ml + 1 EL Olivenöl zum Frittieren
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Schüssel, mittelgroßer Topf, mittelgroße Pfanne, Pfannenwender, Seiher, Vierkantreibe