

Pasta alla Norma (mit Aubergine)

Sizilien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g Teigwaren (Penne oder Spaghetti)
- 1 grosse Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1...2 Peperoncini
- 400g gehackte Büchsentomaten
- mediterrane Kräuter (v.a. Basilikum)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise Zucker
- 1 Schuss Rotwein
- geriebener Parmesankäse

Vorbereitung:

- Die Aubergine waschen, trocknen und in ca. 6cm lange und 5...10mm breite Stäbchen schneiden.
- Knoblauch und Zwiebel klein schneiden. Peperoncino ebenso und je nach Schärfewunsch einen Teil der Kerne entfernen.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne im Öl die Auberginen sachte aber ziemlich lange (ca. 15 Minuten) dünsten, bis sie ganz glasig und weich sind. Beiseitelegen.
- In derselben Pfanne mit Öl Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino ca. 8 Minuten sachte dünsten.
- Aubergine dazu geben und die gehackten Tomaten.
- 10 Minuten zugedeckt köcheln. Dazwischen einen Schuss Rotwein dazu und eine Prise Zucker sowie Salz, Pfeffer und Gewürze.
- Parallel die Pasta kochen und am Schluss mit der Sauce vereinen.
- Natürlich auf dem Teller mit reichlich geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Tipp:

- Der Name Norma ist zu Ehren des sizilianischen Opern-Komponisten Vincenzo Bellini, der die Oper Norma komponierte.
- Die Norma wird primär mit Penne serviert. Geht aber auch mit Spaghetti.

