

Pasta alla Norma

(5 Portionen)



Zutaten:

- 400 g Spaghetti oder Penne
- 250 g Ricotta salata
- 650 g Auberginen
- 7 g Knoblauch
- 15 g Basilikum, frisch
- 60 g grobes Salz
- 1000 g Geschälte Tomaten
- 40 g Olivenöl
- 700 g Erdnussöl, zum Braten

Zubereitung:

1. Die Auberginen waschen und mit einem Messer in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Ein Sieb auf eine Schüssel setzen und die Auberginen schichtweise hineingeben, wobei jede Schicht Auberginen mit Salz bestreut wird. Das Ganze mit einem Teller abdecken, mit einem Gewicht beschweren und für mindestens 1-2 Stunden stehen lassen. So wird überschüssiges Wasser und der bittere Nachgeschmack entfernt.
2. Das Olivenöl in eine Pfanne mit hohem Rand geben und zwei Knoblauchzehen darin anbraten, bis sie braun sind. Die mit einer Gabel zerdrückten Tomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten durch ein Sieb streichen um die Kerne zu entfernen und nochmals für weitere 10 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und vor dem beiseite stellen ein paar Basilikumblätter hinzufügen.
3. Mit ausreichend Wasser das Salz von den Auberginen abspülen und sie Scheiben mit einem trockenen sauberen Tuch (oder Küchenrolle) abtupfen.
4. In einer Pfanne mit hohem Rand das Erdnussöl auf ca. 170-180°C erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise frittieren, bis sie goldbraun sind. Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf einem mit Küchenrolle bedeckten Tablett das überschüssige Öl abtropfen lassen. Einige ganze Auberginenscheiben als Dekoration zurückbehalten, den Rest in Streifen schneiden, die in die Tomatensauce gegeben werden.

5. Die Pasta nun kochen, abtropfen lassen und in die aufgewärmte Sauce mit den Auberginen geben.
6. Serviert wird die Pasta mit geriebenem Ricotta salata, einem frischen Basilikumblatt und den zurückbehaltenen Auberginenscheiben garniert.

Tipp:

Pasta alla Norma schmeckt am besten frisch. Ansonsten ist die Sauce bis zu 2 Tage in luftdichten Behälter im Kühlschrank haltbar. Einfrieren wird nicht empfohlen.