



**Pasta
alla Norma**

Zutaten für 4 Personen

600 g	Auberginen
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
etwas	Basilikum, frisch
150 g	Ricotta salata (oder Pecorino/Parmesan)
5 EL	Olivenöl
500 g	passierte Tomaten
400 g	Rigatoni
	Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Auberginen würfeln und einsalzen - 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, Basilikum fein hacken und den Ricotta reiben.

Ein Teil des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Passierte Tomaten zugeben und bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und den Basilikum unterheben.

Rigatoni al dente kochen - vom Kochwasser eine Tasse auffangen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen portionsweise goldbraun anrösten.

Auberginen, Rigatoni und etwas Nudelwasser unter die Tomatensoße heben, dann die Pasta alla Norma mit Ricotta servieren.

Guten
Appetit!