Pasta alla Norma mit Auberginenchips

Pasta mit Auberginen – klassisch mit Maccronelli

Leicht | 4 Portionen | 35 min.



Pasta alla Norma ist ein sizilianischer Klassiker mit knusprigen Auberginenchips, frischem Basilikum, Ricotta Salata und aromatischen ORO di Parma BIO passierten Tomaten.

Zutaten

500 g Maccronelli

2 Knoblauchzehen

2 Auberginen

50 g Mehl

250 g Ricotta Salata

700 ml ORO di Parma BIO passierte Tomaten

1 Bund Basilikum

Pflanzenöl zum Frittieren

Salz und Pfeffer

Olivenöl zum Anbraten

Schritt 1: Die Vorbereitung

Die Auberginen mit einem Gemüsehobel oder einem großen, scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf einen Teller mit Küchenpapier und mit Salz bestreuen. Dadurch wird der Aubergine Wasser entzogen. Die Auberginenscheiben dann erstmal für 10 Minuten zur Seite stellen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch fein hacken, den Ricotta reiben und das Basilikum in Streifen schneiden.

Schritt 2: Die Auberginenchips

Die Auberginenscheiben mit einem Küchentuch sorgfältig abtrocknen und in Mehl wenden. Währenddessen reichlich Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Mit einem Holzlöffel testen, ob das Öl heiß genug ist: Wenn sich am Löffel Bläschen bilden, kann es losgehen. Auberginenscheiben portionsweise goldbraun und knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 3: Die Maccronelli

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Maccronelli hinzugeben und nach Packungsanweisung garen. Pasta etwa drei Minuten vor Ende der Garzeit abgießen, damit sie später in der Sauce perfekt al dente wird.

Schritt 4: Die Sauce

Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten und etwa ⅔ der Auberginenchips dazugeben. Mit den passierten Tomaten löschst du dann alles ab. Durch das Frittieren haben die Auberginen nicht nur ihre zähe Konsistenz verloren, sondern auch mehr Aroma gewonnen. Sobald die Sauce kurz aufgekocht ist, einen Teil des Basilikums unterrühren. Abschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend diee Pasta zur Tomatensauce, damit alles drei weitere Minuten köcheln kann. Die Pasta und Sauce haben so Zeit sich zu verbinden, bis die Pasta al dente ist. Zum Schluss noch einen Teil des geriebenen Ricottas dazu und alles ein letztes Mal umrühren.

Schritt 5: Anrichten

Zeit zum Servieren! Pasta auf Teller verteilen und mit geriebenem Ricotta und Basilikum garnieren. Außerdem die übrigen knusprigen Auberginenchips auf dem Gericht verteilen. Delizioso!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte