

Pasta' Norma



Vorspeise für 4-6 Personen

Einkaufsliste

- 250 g Maccheroni Barilla**
- 1 Aubergine**
- 1 Dose Pelati (250g)**
- 1 Knoblauchzehe**
- 1 kleine Zwiebel**
- Salz**
- schwarzer Pfeffer**
- 1/2 Bund Basilikum**
- 125 g Ricotta Galbani**
- Olivenöl**
- Mehl**
- Frittieröl**

Vorbereiten

- a Auberginen waschen und in zentimeter dicke Scheiben schneiden.
- b Beide Seiten mit Salz bestreuen.
- c Teller oder grosse Platte mit Küchenpapier belegen und die Scheiben drauflegen.
- d Mit Küchenpapier oben belegen und mit zweitem Teller oder Platte beschweren und gut 3 Stunden Wasser ziehen lassen.

Zubereiten

- e Zwiebel sehr fein hacken und die Knoblauchzehen pressen und in Olivenöl andünsten.
- f Pelati (250g) dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- g Langsam auf eine dicke Konsistenz einkochen lassen.
- h Basilikumblätter fein hacken und dazugeben.
- i Die Auberginen unter fliessendem Wasser abspülen, um das Salz zu entfernen.
- k Sorgfältig mit Küchenpapier trocken tupfen und in 1cm grosse Würfel schneiden
- l Mit etwas Mehl bestäuben und in sehr heissem Öl in der Pfanne frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- m Die Maccheroni in Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen.
- n Die Tomatensauce vom Herd nehmen und 125 g Ricotta einrühren.
- o Die Hälfte der frittierten Auberginen unter die Sauce mischen.
- p Die Maccheroni mit der Sauce vermischen und in die vorgewärmten Teller anrichten.
- q Die restlichen frittierten Auberginen darüber verteilen und servieren.