Pasta alla Norma mit Auberginenchips

Pasta mit Auberginen – klassisch mit Maccronelli

Leicht | 4 Portionen | 35 min.

Ein Pastagericht zu Ehren des sizilianischen Komponisten Vincenzo Bellini – das besagt jedenfalls die Legende. Ein Gastwirt aus Catania nahm die Opernpremiere „Norma“ 1831 zum Anlass, um ein neues Gericht zu kreieren. Bis heute trägt es den gleichen Namen: Pasta alla Norma. Dieses Gericht wird den Farben Italiens gerecht: frisches Basilikum, aromatische Tomaten und würziger sizilianischer Ricotta Salata. Am besten eignet sich der „gesalzene Ricotta“ frisch gerieben auf einem Pastagericht. Der aromatische Käse harmoniert wunderbar mit den Tomaten. Und die gebratenen Auberginen machen diese Pasta geschmacklich unverwechselbar. Essen wie in Italien – die Pasta alla Norma bringt italienisches Lebensgefühl auf deinen Teller.

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

Schneide die Auberginen mit einem Gemüsehobel oder einem großen, scharfen Messer in dünne Scheiben, sodass runde Taler entstehen. Dann legst du die Scheiben nebeneinander auf einen Teller mit Küchenpapier und bestreust sie mit Salz. Dadurch wird der Aubergine Wasser entzogen. Du kannst die Auberginenscheiben dann erstmal für 10 Minuten zur Seite stellen und ziehen lassen. Hacke in der Zwischenzeit den Knoblauch fein, reibe den Ricotta und schneide das Basilikum in Streifen.

Schritt 2: Die Auberginenchips

Tupfe die Auberginenscheiben mit einem Küchentuch ab und wende sie dann in Mehl, während du reichlich Pflanzenöl in einem Topf erhitzt. Mit einem Holzlöffel kannst du testen, ob das Öl heiß genug ist: Wenn sich am Löffel Bläschen bilden, kann es losgehen. Achte darauf, die Scheiben nacheinander zu frittieren. Sobald sie goldbraun und knusprig sind, nimmst du sie aus dem Topf. Lege die Chips dann auf einen Teller mit Küchenpapier, damit das überschüssige Fett abtropfen kann.

Schritt 3: Die Maccronelli

Setze einen großen Topf mit Wasser auf. Sobald das Wasser kocht, kannst du etwas Salz und die Maccronelli dazu geben. Gieße das Wasser etwa drei Minuten, bevor die Pasta gar ist, ab, damit sie später nicht zu weich wird und an Biss verliert!

Schritt 4: Die Sauce

Dünste den Knoblauch in etwas Olivenöl an und gib etwa ⅔ der Auberginenchips dazu. 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, rührst du einen Teil des Basilikums unter. Basilikum ist eines der unverzichtbaren Kräuter der italienischen Küche und gibt diesem Gericht die perfekte Frische. Würze die Sauce abschließend mit Salz und Pfeffer. Jetzt kommt noch die 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. Gib zum Schluss noch einen Teil des geriebenen Ricottas dazu und rühre alles ein letztes Mal um.

Schritt 5: Das Finale

Zeit zum Servieren! Gib die Pasta auf einen Teller und garniere sie mit geriebenem Ricotta und Basilikum. Platziere außerdem die übrigen knusprigen Auberginenchips auf dem Gericht. Fertig ist die Pasta alla Norma! Delizioso!

Verwendete Produkte:



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