

Penne Rigate alla Norma

Die Pasta alla Norma ist ein Originalrezept aus Catania mit typisch mediterranen Geschmacksnuancen. Nach Überlieferung war Nino Martoglio, ein sizilianischer Schriftsteller und Dichter, so von der außergewöhnlichen Schmackhaftigkeit dieses Gerichts beeindruckt, dass er es mit der Norma verglich, der berühmten Oper des Komponisten Vincenzo Bellini aus Catania. Seitdem trägt dieses köstliche Gericht den Namen Pasta alla Norma.

Zutaten für 4 Personen

400 g Penne Rigate
250 g Aubergine
80 g Ricotta Salata
200g Tomatenmark
50 g Zwiebel
3 cl Olivenöl
6 Blätter Basilikum
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer

Die Auberginen würfeln, etwas salzen und ca. 20 Minuten stehen lassen, damit das Wasser aus den Auberginen gezogen wird. Dann die Würfel in Mehl wälzen. Eine Pfanne mit ausreichend Öl, um die Auberginenwürfel komplett aufzunehmen, auf großer Flamme erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Auberginen hinzugeben und frittieren. Wenn sie goldbraun sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem saugfähigen Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Eine große Pfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebel und den Knoblauch andünsten, die Auberginenwürfel und das Tomatenmark hinzugeben, salzen und pfeffern. Gut umrühren und circa 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pasta in reichlich Salzwasser kochen und nach Ablauf der auf der Packung angegebenen Kochzeit abgießen. Mit der zubereiteten Sauce vermischen, mit dem Basilikum garnieren und den geriebenen Ricotta Salata darüber streuen. Heiß servieren.

Weintipp: Dazu passt ein würzig, saftiger Rotwein mit wenig Tannin, aber gutem Alkoholgehalt. Ein Nerello Mascalese, ein Nero d'Avola oder ein Franconia.

Aus unserem Sortiment:

Il Passo, Vigneti Zabù
Crocco Re dei Re
Franconia, Cabert