

## Pasta alla Norma

Pasta catanese alla Norma

### Zutaten:

400 g Penne rigate

400 g Auberginen

4 EL Olivenöl

2 EL getrockneter Oregano

### Für die Tomatensoße:

650 g Fruchtfleisch von Flaschentomaten

2 EL Tomatenmark (eventuell)

4 EL Rotwein (vielleicht?)

50 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

1 Lorbeerblatt

Pfeffer, Salz

### Außerdem:

2 EL Basilikumblättchen

100 g Pecorino

(Canestrato siciliano oder Ricotta salata – ein sizilianischer Schafskäse)



### Zubereitung:

Unbestritten ist, dass das Rezept für Pasta alla Norma aus Sizilien stammt. Ob nun ein begeisterter Koch in Catania ob seiner Begeisterung über Bellinis Oper Norma dem Gericht den Namen gab, oder ob die Sizilianer alles was sie loben wollten „una vera Norma“ nannten, dieses vegetarische und sommerlich leichte Gericht begeistert uns alle.

Für die Tomatensoße benötigt man möglichst reife, fruchtige Flaschentomaten. Da wir Kochbären die Tomatenhaut nicht gerne in der Tomatensoße haben werden sie bei uns erst mal gehäutet. Dazu ritzen wir sie am Stielansatz kreuzweise ein, geben sie kurz in kochendes Wasser bis man sieht, dass die Haut aufplatzt. Dann die Tomaten unter fließend kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Flaschentomaten, auch Romatomaten genannt, haben den Vorteil, dass sie verhältnismäßig viel Fruchtfleisch haben. Natürlich kann man für dieses Gericht auch andere, fleischige Tomaten verwenden. Hauptsache sie sind gut ausgereift und aromatisch. Weil meistens das Aroma fehlt geben wir Kochbaeren noch etwas Tomatenmark zu. Tomaten achteln, entkernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehen pellen und in feine Würfel schneiden. In einem kleinem Topf (wir Kochbären verwenden dazu gerne unsere beschichtete Aluguss-Stieltopf) 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin glasig dünsten, aber nicht braun werden lassen, da der Knoblauch sonst bitter schmeckt. Das Tomatenmark zugeben und kurz durchrösten. Tomatenwürfel zufügen. Mit etwas Rotwein ablöschen – aber nicht zu viel, das Tomatensugo soll eher trocken als suppig werden. Tomatensugo mit Lorbeerblatt, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Das Tomatensugo offen auf mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis die Sauce dicklich wird und die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Dabei hin und wieder mit einem Kochlöffel umrühren.

Auberginen waschen, trocknen und die Stiel- und Blütenansätze abschneiden. Auberginen, je nach Dicke, ganz lassen oder der Länge nach halbieren und in dünne, etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginenscheiben nebeneinander auf ein Sieb legen, salzen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Auberginen mit Küchenpapier sorgfältig trockentupfen. In einer großen beschichteten Pfanne 4 EL Olivenöl portionsweise erhitzen. Pro Portion nur so viele Auberginenscheiben in die Pfanne legen wie nebeneinander Platz haben. Auberginenscheiben unter Wenden mit dem Pfannenwender hellbraun braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier entfetten.

In einem großen Topf 3-5 Liter Wasser zum Kochen bringen, wenn das Wasser kocht 2 EL Salz zugeben und die Penne rigate nach Packungsangabe (ca. 10 bis 13 Minuten) bissfest (al dente) kochen. Die Penne rigate in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und sofort mit dem Tomatensugo mischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Auf die vorgewärmten Teller zuerst die Auberginenscheiben verteilen, dann die mit Tomatensugo vermischten Penne rigate häufen. Mit zerzupften Basilikumblättern oder den Blättern des kleinblättrigen Basilikums bestreuen und oben auf den fein geriebenen Käse streuen. (Falls Sie den Ricotta salata bekommen und verwenden können, dann wird dieser nur zerbröckelt.)

Die Pasta alla Norma hat angeblich auch symbolische Bedeutung. Das Schwarz der Auberginen symbolisiert die Lava des Ätna und der Käse den Schnee der den Gipfel bedeckt.