



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g Pasta nach Wahl
2 Auberginen
2-3 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
700 ml passierte Tomaten
Blätter von
5-6 Stängeln Basilikum
Pfeffer, Salz
1/2 TL Zucker
Olivenöl
100-150 g frisch
geriebener Parmesan
Frittierfett

PASTA ALLA NORMA

ZUBEREITUNG:

1. Auberginen in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
2. Die Auberginen salzen und in ein Sieb geben. Etwas beschweren und ca. 1 Stunde entwässern lassen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch pressen und Zwiebel klein würfeln. Beides in der Pfanne andünsten bis sie Farbe angenommen haben.
4. Passierte Tomaten dazugeben, die Hälfte vom Basilikum klein hacken und in die Tomatensauce geben. Auf kleiner Flamme köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen und das Frittierfett in einer weiten Pfanne erhitzen.
6. Die Auberginenwürfel so lange frittieren bis sie gebräunt sind, etwas abtropfen lassen und zur Tomatensauce geben.
7. Nudeln abtropfen lassen, in die Sauce geben. Mit restlichem Basilikum und Parmesan vermengen und genießen

