

Pasta alla Norma:

Zutaten:

Nudelteig für zwei Personen:

- 200 Gramm Hartweizengries
- 1 Ei
- Wasser

Sugo alla Norma:

- Melanzani
- Tomatensoße
- Oregano
- Scamorza

Zubereitung:

Nudelteig:

Hartweizengries und das Ei zusammenmischen, immer wieder ein Schlückchen Wasser bis ein schöner gleichmäßiger Teig entsteht (ungefähr 10 Minuten Knetzeit). Zu einer Kugel formen und rasten lassen. Nachdem der Teig gerastet hat, wird er aus der Folie rausgenommen und mit einer Nudelwalze oder mit einem Nudelholz in der Stärke ausgerollt, die man haben will. Je nach Nudelart variiert die Stärke – Pappardelle zum Beispiel werden auf ungefähr 0,5 Millimeter ausgerollt.

Sugo alla Norma:

Für eine originale Pasta alla Norma brauchen wir Melanzani. Am besten die sizilianischen Melanzani, Tomatensoße, Oregano und Käse, zum Beispiel Scamorza. Für die kalorienbewusste Variante der Norma werden die Melanzani in Scheiben geschnitten, mit Öl bepinselt und langsam herausgebraten, bis sie goldgelb sind. Das kann man auch im Ofen machen.

Sobald die Melanzani schon braun sind, wird die Tomatensoße erhitzt. Entweder man nimmt eine gute fertige Tomatensauce oder, wenn ihr schöne Tomaten im Garten habt, könnt ihr die Tomatensoße auch selbst ansetzen mit Lorbeer, Zwiebeln, Olivenöl und ein bisschen Knoblauch.

Dann werden die Auberginen, die schön goldbraun sind, in die Tomatensoße gegeben. Ein paar Scheiben werden auf die Seite gelegt, die braucht es später zum Garnieren. Normalerweise würde in die Pasta alla Norma geriebener Räucher-Ricotta gehören, den gibt es aber sehr selten in den Geschäften. Scamorza ist eine gute Alternative, er hat einen feinen Räuchergeschmack und zieht schöne Fäden. Der Käse kommt ebenfalls in das Sugo. Danach die Nudeln dazu und die restlichen Melanzani obendrauf.