

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Envato



Pasta alla Norma

Koch: Julian Kutos

400 g Pasta (z. B. Rigatoni oder Spaghetti)
2 große Melanzani (ca. 600 g)
400 g geschälte Tomaten
1 Knoblauchzehe
etwas Chili
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 TL Zucker (optional)
1 Handvoll frisches Basilikum
80–100 g Ricotta Salata
(alternativ: Pecorino oder Feta)

Zubereitung:

1. **Melanzani vorbereiten**
2. Melanzani in Würfel oder Scheiben schneiden, salzen und 20 Minuten ziehen lassen. Danach trocken tupfen.
3. **Melanzani braten**
4. In reichlich Olivenöl goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Alternativ frittieren.
5. **Sauce kochen**
6. Knoblauch und Chili kurz braten.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

7. Tomaten dazugeben und 15–20 Minuten leicht einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und optional etwas Zucker abschmecken.
8. **Pasta kochen**
9. Pasta in gesalzenem Wasser al dente kochen.
10. **Vermengen**
11. Gebratene Melanzani und Basilikum unter die Sauce mischen. Pasta dazugeben und gut vermengen.
12. **Servieren**
13. Mit geriebenem Ricotta Salata und frischem Basilikum servieren.