Penne alla Norma

Die Penne alla Norma ist ein echter Pasta-Klassiker aus der italienischen Küche. Ein Nudel-Rezept mit aromatischer Auberginen-Tomatensauce und mediterrane Frische!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Penne
1 Stk.	Aubergine (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	Tomaten
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 Prise	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer
0.5 EL	Oregano (frisch, fein gehackt)
1 EL	Basilikum (frisch, fein gehackt)
Nach Belieben	Parmesan

Zubereitung

1. Für die sizilianische **Penne alla Norma** die Aubergine waschen, in Würfel schneiden und großzügig salzen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sie weniger Wasser enthalten und milder schmecken. Anschließend gut abtropfen lassen.

2. Die frischen **Tomaten** waschen, Strunk entfernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein zerhacken. In einem großen Kochtopf das Olivenöl erhitzen. Die Auberginenwürfel darin rundherum goldbraun anbraten. Knoblauch und Tomatenmark kurz mitbraten, dann die Tomaten, fein gehackten Oregano, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Sauce etwa 10–15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

3. In der Zwischenzeit die Penne nach Packungsanweisung al dente kochen, anschließend abgießen. Die fertige Tomaten-Auberginen-Sauce mit den Nudeln vermengen und mit frischen, gehackten Basilikumblättern verfeinern. Wer möchte, gibt noch etwas geriebenen Parmesan darüber.

Tipp