



Penne alla Norma

Zutaten

(Für ca. 2-3 Portionen)

- 320 g Penne
- 1 große Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 600 g stückige Tomaten
- 3-4 Stängel Basilikum
- 1 TL italienische Kräuter
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit etwas Salz vermengen und in einem Sieb 20 Minuten ziehen lassen. Danach gründlich trocken tupfen.
2. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch hacken. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und beiseitelegen. Die Stängel nicht wegwerfen – sie aromatisieren die Sauce.
3. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen.
4. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel bei mittlerer Hitze langsam glasig anschwitzen.
5. Den Knoblauch und das Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen. Die stückigen Tomaten, Basilikumstängel, italienische Kräuter und Zucker hinzufügen. Mit etwas Salz würzen und 15-18 Minuten sanft offen köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
6. Währenddessen in einer großen Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen. Die Auberginenwürfel portionsweise bei mittlerer bis hoher Hitze rundherum goldbraun und leicht knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Basilikumstängel aus der Sauce entfernen. Mit Salz, Pfeffer und einem kleinen Spritzer Zitronensaft abschmecken.
7. Die gegarten Nudeln direkt in die Sauce geben und gut vermengen. Die Hälfte der Auberginen vorsichtig unterheben. Auf Tellern anrichten, die restlichen Auberginen darübergerben und mit Parmesan sowie frischem Basilikum servieren.

STONIQ-HOCHRANDPFANNE



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
 Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
 Rezepte von:

CALEKOCHT
 mas REZEPTE