

Fusilli alla Norma

Ein herzhaftes Highlight aus der sizilianischen Küche.



Zutaten

- 400 g Fusilli Glutano
- 500 g Tomatenwürfel aus der Dose
- 1 kleine Auberginen
- Frischer Pecorinokäse
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Portionen 4

Zubereitung

Die Auberginen waschen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Nach 30 Minuten die Auberginen trockentupfen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin kurz anbraten. Danach die Auberginenwürfel aus der Pfanne holen und kurz beiseite stellen.

Die Knoblauchzehe und die Zwiebel fein hacken, in die Pfanne geben und kurz dünsten. Die Tomatenwürfel hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Die Auberginenwürfel in die Tomatensauce geben, salzen und pfeffern und das Ganze etwas weiterköcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln in genügend Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit der Sauce vermischen. Den Pecorinokäse in grobe Würfel schneiden und auf der Pasta verteilen.