

Pasta alla Norma

(für 4 Personen)

Zutaten

3 Auberginen

5 EL Olivenöl

1 TL Salz

Schwarzer Pfeffer

5 Knoblauchzehen

1-2 milde Chili

5 Stängel Oregano (8g)

1 TL Zucker

2 Dosen Eiertomaten

(2x400g nicht stückig)

300g Tagliatelle,

Linguine oder Spaghetti

(oder 600g frische Pasta)

30g Pecorino

Basilikumblätter 20g

Zubereitung

Backofen auf **220 Grad Umluft** vorheizen.

mit dem Sparschäler längs „Zebrastreifen“ in die **Auberginen** schälen. (ca 4 Streifen)

Schalenreste in stücke schneiden. Auberginen dann in **1cm dicke Scheiben** schneiden.

In einer großen Schüssel **Olivenöl** mit **Salz** und einer kräftigen Prise **frisch gemahlenem Pfeffer**

vermischen. Die Auberginenscheiben damit dressieren und auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Im Ofen 35 Minuten goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Chilis halbieren, entkernen und in feine Streifchen schneiden.

In einer großen Pfanne **Olivenöl** erhitzen und **Knoblauch** und **Chili** darin 1-2 Minuten goldbraun dünsten. **Oregano abzupfen** und hacken, dann mit **Tomaten, Zucker** zusammen in die Pfanne dazugeben. 10 Minuten garen, bis die Sauce leicht eindickt. Dann die Auberginen unterrühren.

Im eine Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin *al dente* kochen. (Frische Pasta entsprechend nur 1-2min.)

Vor dem Abgießen etwas **Kochwasser** aufheben.

Pasta abgießen und in die Sauce in der Pfanne geben und alles gut mischen. **Pecorino** in die Pfanne dazureiben und einen Teil der **Basilikumblätter** waschen, in Streifen schneiden und ebenfalls untermengen. mit Nudelwasser verdünnen, falls die Sauce zu dick wird.

Pasta auf großen Tellern mit **gehobeltem Pecorino**, etwas **Basilikumblättern** anrichten. Zum Schluss ein **Schuss Olivenöl** drüberträufeln - Fertig!