

Calamarata alla Norma

für 2 Personen

Zutaten:

180 g Calamarata (dicke Röhrenpasta)

1 Aubergine (220 g)

Olivenöl

1 Knoblauchzehe, fein geschnitten

2 Schalotten, fein geschnitten

10 Kirschtomaten

250 g Passata di pomodoro

2 Handvoll Basilikum, geschnitten

3 El Pecorino romano, gerieben

Zubereitung:

Aubergine in schmale Scheiben schneiden, nebeneinander ausbreiten, salzen und eine Stunde stehen lassen. Danach mit Küchenpapier gut abtrocknen und in reichlich Olivenöl goldbraun braten. Abkühlen lassen. Für jeden Teller dann 3 Scheiben beiseite stellen, den Rest in Streifen und dann in Würfel schneiden.

Teller im Backofen vorwärmen und die ganzen Auberginenscheiben ebenfalls hineinstellen.

Calamarata 14 min kochen.

Schalotten mit Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Tomatensauce dazugeben, erhitzen, salzen und pfeffern und die halbierten Kirschtomaten zufügen. Nach 5 min die Auberginestücke und Basilikum hineingeben und 15 min schmurgeln. Kurz vor Ende der Kochzeit Pecorino untermischen und warmhalten. Pasta abgessen und sofort mit der Sauce vermischen.

In heißen Tellern servieren und jeweils mit den 3 gebratenen Auberginenscheiben garnieren. Mit extra Pecorino servieren.