

Daniele Corona
Makkaroni alla Norma**Freitag, 5. Juli 2024**
Rezept für 4 PersonenDauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Mediterran, Pasta**Zutaten:**

100 ml	Olivenöl
2	Bio-Knoblauchzehen
750 g	passierte Tomaten (Pelati; aus der Dose)
3 Zweige	Basilikum
1 Zweig	Minze
etwas	Salz
etwas	getrocknete Chili, gehackt
2	Auberginen
1 l	Pflanzenöl zum Frittieren
500 g	Makkaroni
200 g	gesalzener Ricotta, gereift (ersatzweise 75 g junger Parmesan)

Zubereitung:

1. Für die Sauce Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch ungeschält mit einem breiten Messerrücken andrücken. Zum Öl geben und sacht andünsten. Tomaten hinzugeben und unter Rühren sacht aufkochen.
2. Basilikum und Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
3. Jeweils einige der Kräuterblätter zur Tomatensauce geben. Sauce mit etwas Salz und Chili würzen. 15-20 Minuten sacht köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit Auberginen putzen, waschen und trockenreiben. Auberginen in feine Scheiben schneiden oder fein würfeln.
5. Das Öl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 170 Grad erhitzen. Auberginen darin portionsweise goldbraun ausbacken. Auberginen auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und leicht salzen.
6. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.
7. Die Hälfte der Auberginen zur Sauce geben und kurz mitköcheln. Knoblauch aus der Sauce entfernen.
8. Nudeln abgießen, gegebenenfalls etwas Kochwasser dabei auffangen. Nudeln direkt in den Topf zur Sauce geben, bei Bedarf noch etwas vom Nudel-Kochwasser hinzugeben, alles durchmischen.
9. Übriges Basilikum und Minzblätter überstreuen.
10. Makkaroni auf Tellern verteilen. Die restlichen, knusprig gebratenen Auberginen darauf anrichten. Ricotta z. B. mit einem Küchenreibe darüber raspeln. Makkaroni alla Norma servieren.

Pro Portion: 935 kcal/ 3910 kJ
94 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß, 52 g Fett