

## Pasta alla Norma

**Zu Gast: Cettina Vincenzino**

Wenn es ein Pasta-Gericht gibt, das Sizilien am besten repräsentiert, dann ist es sicherlich die Pasta alla Norma. Das Sommergericht, das in Catania geboren wurde, besticht durch wenige Zutaten, ist vegetarisch und vor allem ist es ein Gericht, das man erst komponieren muss, bevor man es genießen darf. Daher der Name.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

---

### Zutaten

---

700 g Auberginen (am besten Nera di Palermo oder eine Sorte aus dem eigenen Garten)  
grobes Meersalz  
1 kg reife, süße Kirschtomaten  
Olivenöl extra vergine (am besten Tonda Iblea)  
2 rosa Knoblauchzehen (am besten aus Nubia, in dünne Scheiben geschnitten)  
Meersalz  
2 Handvoll Basilikum (die Hälfte grob zerrupft)  
Peperoncino flocken  
320 g Spaghetti  
80 g Ricotta salata oder Ricotta salata infornata (ersatzweise Pecorino siciliano, frisch gerieben)

### Zubereitung

---

1. Den Stielansatz der Auberginen entfernen, das Gemüse der Länge nach in 5-7 mm dicke Scheiben schneiden und in einem Sieb jede Lage mit grobem Meersalz bestreuen. So die Auberginen 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Danach das Salz mit den Händen abstreifen. Die Auberginen trocken tupfen, dabei fest andrücken.
2. Inzwischen die Tomaten entstielen, mit heißem Wasser übergießen, enthäuten und klein schneiden.
3. In einer großen Pfanne mit hohem Rand 5-6 EL Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin leicht Farbe nehmen lassen. Dann die Tomaten einrühren. Salzen, das zerrupfte Basilikum unterrühren, alles mit Peperoncino flocken würzen und sanft köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.
4. Die Auberginenscheiben portionsweise in heißem Olivenöl goldgelb anbraten (nicht frittieren!). Auf Küchenpapier entfetten, vier Scheiben mit den Händen in Streifen zerrupfen, dann alles warm beiseitestellen.
5. In einem großen Topf reichlich Wasser aufsetzen. Wenn es aufkocht, groben Meersalz einstreuen und die Spaghetti darin al dente kochen. Die Pasta abgießen, zurück in den Topf geben und mit der Tomatensauce sowie den zerrupften Auberginen gut vermischen.
6. Die Pasta auf vier tiefe Teller verteilen, frisches Basilikum darüberstreuen. Dazu die gebratenen ganzen Auberginenscheiben sowie frisch geriebenen Ricotta salata reichen.

