



PASTA ALLA NORMA

- Die Auberginen in 1 x 1 cm große Würfel schneiden, etwas mit Salz bestreuen und in einem Sieb für ca. 1 Stunde ziehen lassen. Tipp: Beschwere die Auberginen mit einer mit Wasser gefüllten Schüssel!
- In einem Topf 3 EL KRONENÖL auf mittlerer Hitze erwärmen und mit gehacktem Knoblauch anschwitzen. Dann die Tomaten-Passata beimengen und eine Prise Zucker hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Basilikumblätter hinzugeben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren
- Währenddessen die gewürfelten Auberginen in reichlich KRONENÖL goldbraun frittieren, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und danach zur Tomatensauce hinzufügen.
- Die Pasta in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und mit der Sauce vermischen.
- Auf Teller anrichten und mit Ricotta und gehackten Pistazien bestreuen – und sofort servieren.

600 g Penne
150 g Ricotta
330 ml KRONENÖL
2 Auberginen
1 Flasche Tomaten-Passata (ca. 700 g)
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Basilikumblätter
1 Prise Zucker
Salz & Pfeffer
Pistazien, gehackt