Penne alla Norma - Pasta mit Aubergine, Tomaten und Ricotta secca

Der Name dieses silzilianischen Pastagerichtes geht auf die Oper Norma des Komponisten Vincenzo Bellini aus Catania zurück. Bellinis Landsleute waren derart begeistert von der Schönheit seiner Oper, dass sie den Ausdruck "una vera Norma" gemeinhin als Superlativ für Schönes und Feines zu gebrauchen begannen. Mit der Zeit erhielt auch dieses wohlschmeckende und für die Region typische Pastagericht den Namen Pasta alla Norma. Es wird zumeist mit Maccheroni oder Penne, manchmal auch mit Spaghetti zubereitet.

Die Sauce wird aus gewürfelter und in reichlich Olivenöl gedünsteter Aubergine zubereitet. Die Aubergine saugt sich dabei regelrecht mit Olivenöl voll - das muss so sein. Dazu kommen Tomaten, etwas Basilikum und Oregano. Vor dem Anrichten wird geraffelter Ricotta secca untergemischt. Dieser Ricotta ist so ungefähr das italienische "Zigerstöckli", das anders als die Glarner Variante nur gesalzen und ohne Kräuterwürze getrocknet wird.

Beim Essen kann man nachvollziehen, warum der Name "alla Norma" so gut passt: Die Aubergine ist ganz weich und zart und fliesst schon fast über die Zunge. Daneben die bissfesten Penne und der milde, aber leicht rauhe Ricotta. Schön!

Zutaten (2 Portionen)

1	Aubergine
5	Datteltomaten
4-5	Basilikumblätter
2	Knoblauchzehen
1dl	Olivenöl
50g	Ricotta secca
	Salz und Pfeffer
200g	Penne lisce

Zubereitung

Aubergine in ca. 1-2cm grosse Würfel schneiden. Olivenöl leicht erhitzen, die Aubergine zugeben und ca. 15 Minuten ganz leicht bräteln lassen. Ab und zu wenden. Zu Beginn saugen die Auberginenwürfel das Olivenöl fast gierig auf, der Pfannenboden wird fast trocken. Doch mit der Zeit, spätestens wenn die Tomatenwürfel zugegeben werden, fliesst das Öl wieder zurück in die Pfanne.

Tomaten vierteln, die Kerne auskratzen (so ungefähr). Knoblauch und Basilikum grob hacken. Alles zusammen zur Aubergine geben, salzen und pfeffern und weitere 15 Minuten bräteln lassen. Ab und zu wenden.

Penne al dente kochen, absieben und in die Sauce geben. Ricotta dazuraffeln und alles gut vermischen. 1-2 Minuten ziehen lassen und anrichten. Zur Dekoration ein paar grobe Ricottaspäne über Penne hobeln.