

Rezept

Rigatoni alla Norma

Ein Rezept von Rigatoni alla Norma, am 25.04.2024

Zutaten

350 g Auberginen	Salz
2 Knoblauchzehen	3 Stängel Basilikum
150 ml Olivenöl	400 g passierte Tomaten (passata di pomodoro)
¼ TL getrockneter Oregano	Pfeffer
125 g Burrata (ersatzweise Büffel-Mozzarella)	Zucker
250 g Rigatoni	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1410 kcal, 94 g F, 29 g EW, 105 g KH

Zubereitung

1. Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, je nach Größe vorher halbieren oder vierteln, salzen, in ein Sieb geben und 30-60 Min. in Wasser ziehen lassen. Kalt abbrausen und trocken tupfen.
2. Den Knoblauch schälen und würfeln. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Knoblauch in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze andünsten. Die Tomaten und 1 Stängel Basilikum zugeben, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und offen 10-15 Min. köcheln lassen. Inzwischen Burrata abgießen, trocken tupfen und in größere Stücke schneiden.
3. Inzwischen in einer hohen Pfanne die Auberginen mit etwa der Hälfte des übrigen Öls bei mittlerer bis großer Hitze beidseitig braun braten, herausnehmen, auf Küchenpapier legen, salzen und pfeffern. Öl nachgießen und die zweite Hälfte der Auberginen braten, warm halten. Die erste Lage Auberginen unter die Sauce rühren, dabei Basilikum entfernen. Offen weitere 10 Min. köcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker abschmecken. Übrige Basilikumblätter grob zerzupfen.
4. Währenddessen Rigatoni nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen. In ein Sieb abgießen, dabei das Kochwasser auffangen. Nudeln mit der Sauce mischen, bei Bedarf wenig Kochwasser unterrühren. Auf Teller verteilen, die zurückgelegten Auberginenscheiben, Burratastücke und Basilikumblätter darauf verteilen.