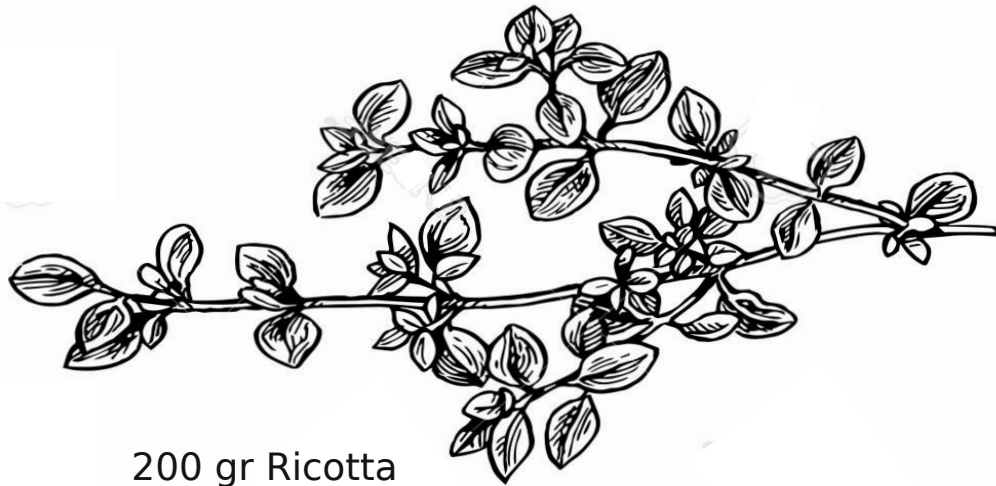


GRENZENLOS KOCHEN

PASTA ALLA NORMA

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

2 Auberginen	200 gr Ricotta
1 große Zwiebel	Basilikum
3 - 4 Knoblauchzehen	400 - 500 gr Penne
1 Dose gehackte Tomaten	Olivenöl
4 Zweige Thymian	Salz & Pfeffer

Zwiebeln, Knoblauch und Auberginen würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl andünsten, die Auberginen anschließend dazugeben und mitdünsten, bis die Stücke gebräunt und weich sind. Die gehackten Tomaten und den Thymian dazu, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce etwa 10 Minuten kochen lassen.

Die Penne al dente kochen, abgießen und unter die Sauce mischen. Auf einem Teller mit Ricotta und dem frischen Basilikum garnieren.

**EIN SIZILIANISCHES REZEPT, DAS MEINE SIZILIANISCHE KOLLEGIN
PASTA CON LE MELANZANE NENNT ... ICH BIN AUS APULIEN,
WIR NENNEN ES PASTA ALLA NORMA!
HAUPTSACHE, ES SCHMECKT: BUON APPETITO, EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.