



## Pasta à la Norma

mit Auberginen und Käse



20-30min



3-4 Personen

Wusstest du, dass dieses Pastagericht nach einer Oper benannt wurde? Nämlich nach dem Stück "Norma" des sizilianischen Komponisten Vincenzo Bellini. Ob diese Legende nun wirklich der Wahrheit entspricht oder nicht ... die Pastakreation aus gekochter Aubergine, dickem Tomatensud und zart schmelzendem Mozzarella-Käse hat die Zeiten überdauert. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Peperoni
- 1 Päckchen Weißweinessig
- 1 Bund Basilikum & Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Burrata
- 3 Auberginen
- 2 Pakete Tagliatelle-Pasta 1
- 2 Dosen gehackte Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

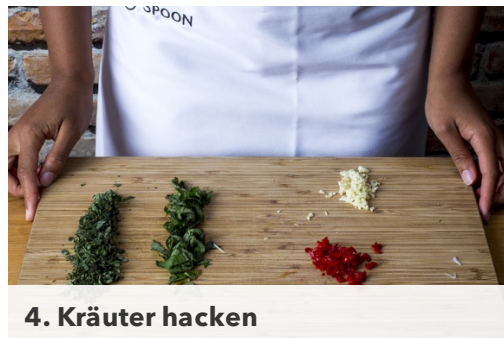
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 880kcal, Fett 34.4g, Kohlenhydrate 107.3g, Eiweiß 31.0g



**1. Auberginen schneiden**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufsetzen. Inzwischen die Enden der **Auberginen** entfernen und Auberginen halbieren, längs in Streifen und dann in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Auberginenwürfel** mit 1-2TL Salz vermischen und ca. 5Min. ziehen lassen.



**4. Kräuter hacken**

Inzwischen die **Blätter des Oreganos** und **Basilikums** vom Stängel streifen, den **Oregano** fein hacken, den **Basilikum** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Peperoni** ebenfalls fein hacken oder in Ringe schneiden – Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne.



**2. Aubergine kochen**

In einer großen Pfanne 2-3EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Auberginenwürfel** darin für ca. 4-5Min. anbraten, anschließend 200ml Wasser hinzufügen, mit einem Deckel oder Folie abdecken und ca. 6-8Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.



**5. Sauce zubereiten**

Nun die **Peperoniwürfel**, den **Knoblauch**, **gehackten Oregano** und die **Dosentomaten** zu den **Auberginen** geben und mit **Essig** abschmecken, erneut abdecken und auf mittlerer Hitze nochmal ca. 3-4Min. einköcheln lassen, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**3. Pasta kochen**

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 10-12Min. kochen, bis sie bissfest ist. Dann abgießen und kalt abschrecken.



**6. Käse zupfen**

Den **Burrata** mit den Händen grob zerpfücken. Die **Hälfte des Basilikums** und die **Nudeln** unter die **Sauce** mischen und mit **restlichen Basilikum** und **Käse** garniert servieren.