

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2025**
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Pasta alla Norma

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g Rigatoni
 Salz, für das Kochwasser

Die Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.

Für die Sauce:

1 Aubergine
 8 Kirschtomaten
 200 g gehackte Tomaten, aus der Dose
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 100 g Ricotta salata
 80 g Parmesan
 ½ Bund Basilikum
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine würfeln, salzen und einige Minuten Wasser ziehen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Auberginenwürfel abtropfen und in einer Pfanne in reichlich Olivenöl anbraten. Hierfür am besten eine Wokpfanne nutzen. Wenn die Auberginenwürfel schön gleichmäßig angebraten sind, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotte und Knoblauch in die Pfanne geben, kurz anschwitzen und mit gehackten Tomaten ablöschen. Einige Basilikum mit in die Sauce geben und mitköcheln lassen. Das Ganze etwas einköcheln lassen. Kirschtomaten halbieren und in die Sauce geben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta mit einer Pastakralle aus dem Wasser nehmen und direkt in die Sauce geben. Basilikumzweige herausnehmen. Restlichen, frischen Basilikum fein schneiden und hinzugeben. Parmesan in die Sauce reiben, alles einmal durchschwenken und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta und Sauce in einen tiefen Teller geben, Auberginenwürfel darüberstreuen und mit frisch geriebenem festen Ricotta garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.