

PASTA ALLA NORMA

Zutaten (2 Portionen):

160 g Vollkornnudeln
1 Aubergine
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Chiliflocken oder frische Chili (je nach Belieben)
1 EL Balsamicoessig
1 Dose gehackte Tomaten (400g)
60 g Parmesan gerieben oder gehobelt
1 Handvoll Basilikumblätter



Zubereitung:

1. Die Vollkornnudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.
2. Die Aubergine längs viertel und dann in Scheiben schneiden.
3. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben anbraten bis sie etwas Farbe angenommen haben.
5. Knoblauch, Chili und ein paar dünne Stängel vom Basilikum zugeben, kurz mitbraten und mit 1 EL Balsamicoessig ablöschen.
6. Tomaten zugeben und die Sauce 10 Minuten köcheln lassen.
7. Die gekochten Nudeln sowie den geriebenen Parmesan und die restlichen (gehackten) Basilikumblätter untermischen und servieren.
Buon Appetito!