Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma

Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni “alla Norma” immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

Zutaten:
Pasta
250 gr. Semola gemahlen
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)
5 gr. Öl
Tomatenoße
300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)
Öl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
frisches Basilikum
1 Lorbeerblatt
Prise Zimt
Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet

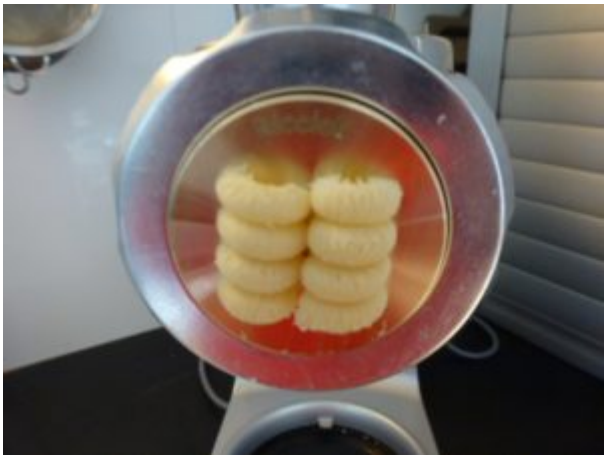
Weiter:
Öl
2 Auberginen
Salz
2 EL Ricotta
Pfeffer

Zubereitung:
Tomatensauce:
Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwieben und zerdrückten Knoblaluch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.
Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchellt, desto besser der Geschmack.
Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.

Pasta:
Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).

Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.
Matrize (hier Riccioli von Pastidea, zu Deutsch “Locken”) einlegen und zu Nudeln verarbeiten.



Finish:
Nudeln kochen und zur Seite stellen

Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.

In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.

Tomatensoße erhitzen.
Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.