



Pasta alla Norma mit Aubergine, Tomaten und gebackenem Frischkäse



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Auberginen	1 St.
Olivenöl	5 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Honig	5 TL
Chili, gemahlen	
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Frischkäse, natur	250 g
Cherrytomaten	500 g
Zucker	
Penne Rigate	500 g

Zubereitung

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Aubergine waschen, Enden entfernen und würfeln.
2. In einer Pfanne 4 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und Auberginenwürfel darin ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.
3. In der gleichen Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch und Zwiebel darin ca. 2 Min. anbraten. Gehackte Tomaten und Auberginenwürfel zugeben. Mit Balsamico, 1 TL Honig, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen.
4. Auf ein Backblech mit Backpapier Frischkäse stürzen, 4 TL Honig und Thymian darüber verteilen und kräftig salzen und pfeffern. Tomaten waschen, halbieren, um den Frischkäse herum auf dem Blech verteilen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Alles im Ofen ca. 15 Min. backen.
5. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Penne im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen. Kurz vor dem Abgießen 1 Tasse vom Kochwasser abschöpfen und Pasta in ein Sieb abgießen.
6. Sauce abschmecken und ggf. etwas Kochwasser zugeben. Frischkäse und Tomaten aus dem Ofen nehmen, Pasta und Tomaten auf Tellern verteilen. Sauce darübergerben, Frischkäse dazu anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	714 kcal
Kohlenhydrate	122 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	16 g