



## Penne alla Norma



20-30min



2 Personen

Zusammen mit den Hiller Brüdern von Kitchen Stories haben wir ein köstliches Pasta-Gericht für dich vorbereitet: Wir schwenken herzhafte Penne in einer feinen Tomatensauce, die wir mit Aubergine und Thymian verfeinern. Dazu gibt es einen Klecks Ricotta und ein paar frische Basilikumblätter. Da sind auch die Kleinsten hellau begeistert!

## Was du von uns bekommst

- Ricotta 7
- gehackte Dosentomaten
- Penne
- Kräutermix: Basilikum & Thymian
- Aubergine
- Zwiebel
- Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb

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

## Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 705kcal, Fett 25.1g, Kohlenhydrate 89.5g, Eiweiß 26.9g



Einen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, und fein würfeln. **Aubergine** in ca. 1-2cm große Würfel schneiden.



Inzwischen den **Thymian** grob von den Stängeln streifen. Sobald die Aubergine angebraten ist, **Thymian** und gehackte **Tomaten** hinzugeben, und kräftig mit Salz, Pfeffer, und 1TL Zucker abschmecken. Ca. 10-15Min. einkochen lassen. Je nach gewünschter Konsistenz 50-100ml Wasser hinzugeben, damit die Sauce schön cremig ist.



Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** darin ca. 11Min. bissfest gar kochen. Dann die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen.



Während die Sauce kocht, **Basilikumblätter** abzupfen und grob hacken. Wenn die Sauce eingekocht ist, abgetropfte **Pasta** zur **Sauce** geben und alles gut vermengen. Evtl. nochmals nachschmecken.



2EL Öl in einer großen Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Die **Aubergine** ca. 3-5Min. anbraten. Nun die **Zwiebel** und **Knoblauch** hinzugeben und ca. 6-8Min. mitbraten.



**Pasta** auf Tellern anrichten, und mit einem Klecks **Ricotta** und dem **Basilikum** garnieren.