

Penne alla Norma



20-30min



2 Personen

Zusammen mit den Hiller Brüdern von Kitchen Stories haben wir dir ein köstliches Pasta-Gericht für dich vorbereitet: Wir schwenken herzhaftes 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 hell auf begeistert!

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

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Pfanne
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb

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

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



1. Gemüse vorbereiten

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.



2. Nudeln kochen

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



3. Gemüse anbraten

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.



4. Tomaten hinzugeben

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.



5. Pasta hinzugeben

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.



6. Anrichten

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