



Pasta alla Norma



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

600 gram verse tomaten
6 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 theelepel tomatenpuree
peper en zout
1 aubergine
200 gram spaghetti
50 gram ricottakaas
8 kerstomaten (gehalveerd)
1 bosje basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Maak een kruis onderaan de tomaten. Dompel ze onder in een pan kokend water en spoel ze daarna meteen onder koud water. Verwijder de velletjes en snij de tomaten vervolgens in kwartjes.
- 2.** Verhit de helft van de olijfolie in een pan en fruit hierin de ui. Voeg de knoflook toe. Roer goed en voeg de tomatenpuree en de verse tomaten toe. Breng goed op smaak met peper en zout. Laat een half uurtje zachtjes pruttelen onder deksel. Pureer de saus met een staafmixer.
- 3.** Snij de aubergine in dunne plakjes en bak die in de rest van de olijfolie goudbruin aan beide kanten. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Kook de pasta en giet af.
- 5.** Meng met de tomatensaus en de plakjes aubergine.
- 6.** Werk af met verkruimelde ricotta, gehalveerde kerstomaten en basilicumblaadjes.