ESSEN UND TRINKEN
Reisen durch Körper & Zeit

rem
Reiss-Engelhorn-Museen

Rezept

Pasta alla Norma

ausgewählt von A.M.I.C.I.

Associazione Migranti Italiani per la Cultura e l'integrazione

Liebe Pasta-Liebhaber,

Dieses Rezept wird der Stadt Catania auf Sizilien zugeschrieben und ist zu einem symbolträchtigen Gericht dieser Stadt geworden. Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie die köstliche Pasta alla Norma zu ihrem Namen kam? Der Ursprung der Widmung an Norma, ein expliziter Bezug auf die gleichnamige Oper von Vincenzo Bellini, ist nicht ganz sicher! Manchen zufolge gab der sizilianische Dramatiker Nino Martoglio dem Rezept seinen Namen, als er vor einem Teller Pasta ausrief: "È una Norma!" (Das ist eine Norma) Womit er auf den hervorragenden Geschmack hinwies und das Gericht mit der berühmten Oper von Vincenzo Bellini verglich. Mehrere Jahrzehnte nach seiner Entstehung hatte sich der Ausdruck „Das ist eine Norma" tatsächlich in die lokale Redewendung eingebürgert, um alles zu bezeichnen, was gut gemacht ist. Pasta alla Norma wird aus Tomaten, Auberginen, gesalzenem Ricotta, Basilikum und natürlich Nudeln zubereitet. Eine himmlische Kombination, die bereits die Herzen der Sizilianer erobert hatte. Wir verraten Ihnen das Geheimrezept für die exquisite Pasta alla Norma…

…aber psst, verraten Sie es niemandem!

Hier die Zutatenliste für 4 Personen:

- 400 g Nudeln (zum Beispiel Spaghetti oder Maccheroni)
- 2 Auberginen
- 400 g reife Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz
- Ricotta Salata* zum Bestreuen

*Ricotta Salata (gesalzene Ricotta) ist ein harter italienischer Käse aus Schafsmilch. Es hat eine feste Konsistenz und einen salzigen Geschmack.

Zubereitung

Die Auberginen

- Nehmen Sie zunächst die Auberginen und schneiden Sie sie in Scheiben.
- Lassen Sie die Auberginen etwa 40 Minuten abtropfen, salzen Sie die Scheiben, decken Sie sie mit einem Teller ab und legen Sie ein Gewicht darauf.
- Die Auberginenscheiben in Olivenöl goldbraun braten.

Die Nudeln

- In der Zwischenzeit können Sie die Nudeln "al dente" kochen und die Tomatensoße zubereiten.

Die Tomatensoße

- Waschen Sie die Tomaten und scheiden sie in kleine Stücke.
- Geben Sie einen Schuss Öl in eine Pfanne und braten Sie den Knoblauch einige Minuten lang.
- Tomaten und Basilikum dazugeben, bis die Tomaten langsam weich werden und ihr Aroma entfalten.
- Wenn die Auberginen schön knusprig sind, geben Sie sie zur Tomatensauce und lassen Sie alles noch einige Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Servieren

Jetzt müssen Sie nur noch: Nudeln mit der leckeren Sauce würzen. Eine weitere Scheibe gebratene Aubergine darauf legen, mit gesalzenem Ricotta bestreuen, mit einigen frischen Basilikumblättern dekorieren … und fertig ist Ihre Pasta alla Norma! Nun guten Appetit und genießen Sie jeden Bissen dieser himmlischen Kreation!

Wenn Sie also das nächste Mal eine Portion Pasta alla Norma genießen, denken Sie daran, dass dieses ausgezeichnete Gericht vor allem eine Hommage an eine der größten Opern aller Zeiten ist.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Buon Appetito! / Guten Appetit!

Dieses Rezept hat für Sie ausgewählt: A.M.I.C.I. (Associazione Migranti Italiani per la Cultura e l'integrazione) anlässlich der Veranstaltung „Tafel der Nationen" am 10. Mai 2025 im Rahmen der Sonderausstellung „Essen und Trinken. Reisen durch Körper & Zeit", die bis 27. Juli 2025 in den Mannheimer Reiss-Engelhorn-Museen präsentiert wird.