

Pasta alla Norma | So macht es die italienische Mama

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

So machst du diese leckere Pasta ganz einfach nach!

In diesem herzlichen Rezeptvideo lade ich euch ein, gemeinsam mit mir die künstliche Welt der italienischen Küche zu entdecken. Mit Stolz teile ich das authentische Rezept für Pasta alla Norma, das ich von einer echten italienischen Mama gelernt habe (Vielen Dank liebe Maria).

Gemeinsam werden wir durch die einfachen Schritte und Geheimnisse dieses traditionellen Gerichts geführt, das seinen Ursprung in Sizilien hat. Taucht ein in die Aromen von sonnengereiften Tomaten, würzigem Auberginen, duftendem Basilikum und natürlich der perfekt al dente gekochten Pasta.

Lasst uns gemeinsam den kulinarischen Zauber Italiens erleben – bereit für eine genussvolle Reise in die Welt der Pasta alla Norma! ☺•☺??®☺??¹

Rezept:

250g Mezzi Rigatoni

1 Aubergine

4 Zehen Knoblauch

Geriebener Parmesan

1 Dose Cherrytomaten

Salz

Olivenöl

1 Packung Ricotta

1 Prise Zucker

2TL Salz

1 Prise Grober Pfeffer

Pizzagewürz

Frischer Basilikum