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 kÃ¶stliche Welt der italienischen KÃ¼che zu entdecken. Mit Stolz teile ich das authentische Rezept fÃ¼r 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 gefÃ¼hrt, das seinen Ursprung in Sizilien hat. Taucht ein in die Aromen von sonnengereiften Tomaten, wÃ¼rzigem Auberginen, duftendem Basilikum und natÃ¼rlich der perfekt al dente gekochten Pasta.

Lasst uns gemeinsam den kulinarischen Zauber Italiens erleben â?? bereit fÃ¼r eine genussvolle Reise in die Welt der Pasta alla Norma! ð?•ð??®ð??¹

Rezept:
250g Mezzi Rigatoni
1 Aubergine
4 Zehen Knoblauch
Geriebener Parmesan
1 Dose Cherrytomaten
Salz
OlivenÃ¶l
1 Packung Ricotta
1 Prise Zucker
2TL Salz
1 Prise Grober Pfeffer
PizzagewÃ¼rz
Frischer Basilikum