SNEL SUCCES: PASTA ALLA NORMA

Land: Italiaans
Maaltijd: Hoofdgerecht
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 150 gram **pasta naar keuze** (of 200 gram als je gevulde pasta neemt)
- 1 **ui**
- 2 teentjes **knoflook**
- 1 **aubergine**
- 200 gram **ricotta**
- 1 blik **gepelde tomaten**
- 1 tl **oregano**
- beetje **geraspte parmezaanse kaas**
- paar **takjes basilicum**

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de ricotta op in kleine ‘hoopjes’ van ongeveer 1 eetlepel. Bak de ricotta 25-30 minuten tot de randjes bruin beginnen te kleuren.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de aubergine in blokjes.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit op middelhoog vuur een beetje olie in een wok of hapjespan. Fruit de ui en knoflook hier even in aan, voeg dan de auberginеblokjes toe. Bak mee tot de aubergine zachter begint te worden, zo’n 5-7 minuten. Voeg dan de gepelde tomaten en de oregano toe, samen met wat peper en zout. Breek grote stukken tomaten in stukjes met je spatel. Laat de saus zachtjes pruttelen met een deksel op de pan.

Als de ricotta (bijna) klaar is, voeg je de pasta aan de saus toe. Verwarm nog 1 minuut mee.

Verdeel de pasta alla Norma over de borden. Maak af met de stukken ricotta, een beetje parmezaanse kaas en een paar blaadjes basilicum.