

Italien Parmigiana di Melanzane



Zutaten für 2 Personen:

4 große Auberginen
500 g passierte Tomaten
3 EL Olivenöl
1 Handvoll frisches Basilikum
300 g Parmesan, frisch gerieben
350 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
1 mittelgroße Zwiebel
Öl zum Frittieren
Mehl zum Frittieren
Salz und Pfeffer
3 Zehen Knoblauch

So wirds gemacht:

Schneiden Sie die Auberginen in fingerdicke Scheiben und bestreuen Sie sie mit etwas Salz. Lassen Sie das Ganze etwa eine Stunde ziehen lassen. Tupfen Sie die Auberginen danach gut ab und wälzen Sie sie in Mehl. Erhitzen Sie das Öl in der Pfanne und frittieren Sie die Auberginen. Danach tupfen Sie die Auberginen mit etwas Küchenrolle gut ab. Alternativ können Sie die Auberginen auch grillen. In der Zwischenzeit bereiten Sie eine Salsa aus den Tomaten, dem Knoblauch, der Zwiebel, dem Basilikum und Olivenöl zu. Dazu braten Sie die klein geschnittene Zwiebel und zwei Zehen gepressten Knoblauch in Olivenöl goldbraun. Geben Sie dann die Tomaten hinzu und schmecken Sie

das Ganze mit Basilikumblättern ab. Wenn Sie möchten, können Sie noch einige Pinienkerne hinzugeben. Streichen Sie eine Backform mit etwas Olivenöl aus. Nun schneiden Sie den übrigen Knoblauch klein und verstreuen Sie einen Teil davon am Boden. Darauf legen Sie die Auberginen und die Salsa. Das Ganze belegen Sie mit Mozzarella-Scheiben und streuen den Parmesan darüber. Es folgt die nächste Schicht Knoblauch, Auberginen, Salsa und Mozzarella und zu guter Letzt der restliche Parmesan.

Lassen Sie das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 40 Minuten überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Arbeitszeit ca. 35 Minuten

Buon Appetito!

