



Rezept

PARMIGIANA DI MELANZANE (AUBERGINENAUFLOUF)

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Auberginen (à ca. 600 g)
- Salz
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Goldmarie Olivenöl
- 800 g passierte Tomaten
- getrockneter Oregano
- 1/2 Bund Basilikum
- Pfeffer
- 250 g Mozzarella
- 200 g Parmesan am Stück
- Mehl zum Wenden
- Küchenpapier

Zubereitung:

Auberginen waschen, putzen, längs in dünne Scheiben (ca. ½ cm dick) schneiden. Nebeneinander auf ein Backblech legen, kräftig mit Salz bestreuen, mit Küchenpapier belegen, mit einem zweiten Blech abdecken und beschweren. 1/2 Std. ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch pressen. Beides in 1 EL erhitztem Öl anschwitzen. Tomaten und Oregano zufügen, 10–15 Min. köcheln lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln, grob zerpfeifen, 2/3 zur Sauce geben, mit Pfeffer abschmecken. Mozzarella in Stücke zerpfeifen. Parmesan reiben. Auberginen trocken tupfen, Salz etwas abreiben. Scheiben in Mehl wenden, im restlichen erhitzten Öl portionsweise von beiden Seiten braten. Eine dünne Schicht Sauce in eine Auflaufform geben, mit Auberginen belegen, etwas Parmesan und Mozzarella darüberstreuen. So Schicht für Schicht verfahren. Mit Sauce abschließen, mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) 10–15 Min. backen. Mit restlichem Basilikum garnieren.