

Parmigiana di Melanzane

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Beiseite stellen und für ca. eine Stunde ziehen lassen (Achtung: ziehen Wasser; entsprechendes Gefäss verwenden). Dann gut abtupfen und in Mehl wälzen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren, danach gut mit Küchentuch abtupfen.
3. Währenddessen einen Sugo aus den passierten Tomaten, 1-2 Zehen Knoblauch, Zwiebel, Basilikum und dem Olivenöl herstellen: In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und den gepressten bzw. geschnittenen Knoblauch im Olivenöl goldbraun braten, die Tomaten hinzugeben und am Schluss mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken.
4. Backofenform mit etwas Olivenöl austreichen, den restlichen Knoblauch feinschneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen. Darauf die frittierten Auberginen verteilen, Sugo darüber geben, mit Mozzarellascheiben belegen und etwas Parmesan verstreuen. Nun wieder Knoblauch, Auberginen, Sugo, Mozzarella und zum Schluss den restlichen Parmesan schichten.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist (ca. 35-40 Minuten).

Tipps & Tricks

Pinienkerne geben dem Sugo eine besondere Note.

Als Variante bei der letzten Schicht Parmesan 100 g geriebenen Pecorino dazumischen.