

# Melanzane alla Parmigiana und Knoblauch-Bruschetta

## Für 2 Personen

2 Auberginen, klein	10 Tomaten	1 Zwiebel
1 Baguette	3 Zehen Knoblauch	150 g Parmesan, am Stück
1 Bund Basilikum	1 Prise Peperoncino, gemahlen	1 Prise Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in heißem Wasser blanchieren, in Eiswasser abkühlen, häuten und anschließend würfeln. Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden, etwas salzen und kurz ziehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomatenwürfel in dazu geben und mit etwas Salz, Pfeffer, Peperoncino und Zucker abschmecken. Das Ganze auf kleiner Flamme köcheln lassen. Das Baguette in Scheiben schneiden. Die zwei Knoblauchzehen abziehen und das Baguette damit einreiben. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin anbraten. Die Auberginenscheiben in etwas Olivenöl anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Parmesankäse reiben. Zum Anrichten je eine Auberginenscheibe, etwas Soße, geriebenen Parmesankäse und ein Basilikumblatt übereinander schichten und mit dem Knoblauchbruschetta servieren.

Romina Andolina am 03. November 2009