

# Parmigiana di melanzane

**Für zwei Personen**

**Für die Melanzane:**

2 große Auberginen	100 g Kirschtomaten	2 EL passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Scheibe Feta	1 Kugel Mozzarella	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1 EL Panko	Mehl	Speisestärke
Olivenöl	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Tomaten in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen geben und rösten. Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Danach gut abtupfen und in einer Mischung aus Mehl und Stärke wenden.

Raps- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten aus dem Ofen holen, Feta darüberbröseln, passierte Tomaten dazugeben, mit Olivenöl beträufeln und mit Zitronensaft und Pfeffer würzen. Erneut einige Minuten in den Ofen geben. Im Anschluss alles miteinander vermengen.

Etwa 1 EL Parmesan reiben. Basilikum mit Panko, Parmesan und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einem Pesto mixen.

Auberginenscheiben in eine Auflaufform geben, dann die Ofen-Tomaten darauf platzieren und Pesto daraufgeben. Noch eine Schicht Auberginenscheiben darauflegen und mit Ofen-Tomaten abschließen.

Knoblauch abziehen und darüber reiben. Mozzarella in Scheiben schneiden, Parmesan reiben. Auflauf mit Mozzarella belegen, Pesto daraufgeben und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist.

Björn Freitag am 04. April 2024