

Melanzane alla Parmigiana

Für 4 Personen

2 große Auberginen	200 g passierte Tomaten	3 EL Olivenöl
frisches Basilikum	100 g geriebener Parmesan	150 g Mozzarella, (Scheiben)
1 mittelgroße Zwiebel	Öl	Mehl
Salz und Pfeffer	1-2 Knoblauchzehen	

Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend beiseite stellen und für ca. eine Stunde ziehen lassen. (Achtung: Sie ziehen Wasser, daher in ein entsprechendes Gefäß geben). Danach gut abtupfen und in Mehl wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren. Anschließend mit Küchenkrepp abtupfen.

Währenddessen eine Salsa aus den passierten Tomaten, einer **Knoblauchzehe, Zwiebel, Basilikum und dem Olivenöl wie folgt 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.

Nun eine Backofenform mit etwas Olivenöl austreichen, den restlichen Knoblauch fein schneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen. Darauf Auberginen verteilen, Sauce (Sugo) darüber geben, mit Mozzarellascheiben belegen und etwas Parmesan darüberstreuen. Nun wieder Knoblauch, Auberginen, Sugo, Mozzarella und zum Schluss den restlichen Parmesan schichten. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist (dauert ca. 30 Minuten).

Björn Freitag am 22. Oktober 2022