

Parmigiana alla Henssler

Für 2 Personen:

1 Auberginen	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
300 g passierte Tomaten	80 g Parmesan, grob	gerieben
2 Mozzarellakugeln á 125 g	1/2 Bund Basilikum	1 Msp. Salz
10 EL Olivenöl	1 Msp. Bolognese-Gewürz	1 Msp. Italian-Gewürz

Den Parmesan grob reiben.

Die Mozzarella-Kugeln in Scheiben schneiden.

Das Basilikum fein hacken.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Aubergine in Scheiben schneiden. Auberginenscheiben in eine Schüssel geben, kräftig salzen, gut vermengen und für ca. 10 Min. beiseitestellen.

Währenddessen Knoblauch in feine Scheiben und Zwiebel in feine Streifen schneiden. 4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Bolognese und Italian Gewürz zu Zwiebel und Knoblauch geben, verrühren und kurz anrösten.

Dann passierte Tomaten hinzufügen, vermengen und bei niedriger Hitze kurz köcheln lassen. Gehackten Basilikum unterheben.

Auberginenscheiben nach und nach mehlieren und dann in 6 EL heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.

Im Wechsel Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan in einer Auflaufform schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Auflaufform für ca. 25 Min. in den heißen Ofen geben.

Steffen Henssler am 04. Mai 2023