

Parmigiana di Melanzane

Zutaten:

2 Auberginen
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25 g Tomatenmark
1 Dose Tomaten
stückige
50 g Mehl
40 ml Olivenöl
2 EL Öl zum Braten
2 Mozzarellakugeln
60 g Parmesan
Handvoll Basilikum

Zubereitung

Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, rundum salzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauchwürfel zugeben und 3-4 Minuten andünsten. Tomatenmark zugeben, 1-2 Minuten anschwitzen und mit stückigen Tomaten ablöschen. Die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen. Auberginenscheiben trocken tupfen. Mehl in Teller geben und die Auberginenscheiben darin wenden. Aubergine in Olivenöl nacheinander von beiden Seiten goldbraun braten und abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit Knoblauch ausreiben, mit einem Pinsel mit Olivenöl bestreichen und 3 EL Tomatensoße in der Auflaufform verteilen. Etwa 1/3 der Auberginenscheiben dachziegelartig in die Form schichten und 1/4 des Mozzarellas darüber zupfen. Gleichmäßig mit 1 EL Basilikum sowie 1/4 des Parmesans bestreuen und mit 1/3 Tomatensoße bedecken. Bei 180 Grad im Backrohr ca. 30 Minuten backen, bis Käse goldbraun ist.



Diverses