



## Parmigiana

### Primo

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern

### Zutaten

4 Auberginen (ca. 1 kg), in  
ca. 5 mm dicken Scheiben

1 dl Olivenöl

$\frac{3}{4}$  TL Salz

$\frac{1}{2}$  dl Olivenöl

2 Knoblauchzehen,  
in Scheibchen

1 rote Zwiebel,  
fein gehackt

1 Dose gehackte Tomaten  
(ca. 800 g)

$\frac{1}{2}$  dl Wasser

1 roter Peperoncino,  
in Ringen

$\frac{1}{2}$  Bund Basilikum,  
zerzupft

2 Prisen Zucker

$\frac{1}{4}$  TL Salz

wenig Pfeffer

150 g Mozzarella, zerzupft

120 g geriebener

Parmesan

### Zubereitung

Auberginen auf zwei mit  
Backpapier belegte Bleche  
verteilen, Öl darüberträu-  
feln, salzen.

**Backen:** ca. 25 Min. im auf  
220 Grad vorgeheizten Ofen  
(Heissluft).

Öl erwärmen, Knoblauch und  
Zwiebel ca. 5 Min. andämp-  
fen. Tomaten, Wasser, Pepe-  
roncino und Basilikum beige-  
ben, aufkochen, würzen.

Unter gelegentlichem Rühren  
bei kleiner Hitze ca. 30 Min.  
köcheln.

3 Esslöffel Tomatensauce  
in die vorbereitete Form  
verteilen. Auberginenschei-  
ben, restliche Tomatensauce,  
Mozzarella und Parmesan  
abwechslungsweise ein-  
schichten, mit Parmesan  
abschliessen.

**Backen:** ca. 20 Min. im auf  
200 Grad vorgeheizten Ofen  
(Heissluft). Herausnehmen,  
ca. 5 Min. ruhen lassen.

**Dazu passt:** Brot.