

Parmigiana du Melanzane

Was Marcella, Mattheo und Claudia vermissten

- 3 große Auberginen
- 500 g passierte Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- 300 g geriebener Parmesan
- 350 g Mozzarella in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel

- 3 Zehen Knoblauch
- Öl und Mehl zum Frittieren
- Salz und Pfeffer

Optional:

- 50 g Pinienkerne
- 100g geriebener Pecorino

Zubereitung

Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend beiseite stellen und für ca. eine Stunde ziehen lassen (sie werden Wasser ziehen, also in ein entsprechendes Gefäß geben). Danach gut abtupfen und in Mehl wälzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren, danach gut abtupfen.

Sugo:

In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und zwei Zehen. geschnittenen Knoblauch im Olivenöl goldbraun braten, die Tomaten hinzugeben.

Am Schluss mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken und die

Pinienkerne unterrühren.

Eine Backofenform mit etwas Olivenöl ausstreichen, den restlichen Knoblauch fein schneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen.

Darauf die Auberginen verteilen, Sugo darüber geben, mit Mozzarella belegen und etwas Parmesan verstreuen. Nun wieder Knoblauch, Auberginen, Sugo, Mozzarella und zum Schluss den restlichen Parmesan schichten.

Die oberste Schicht mit dem Pecorino verfeinern.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht (dauert ca. 35 – 40 Minuten).