



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Parmigiana di Melanzane - Auberginenaufbau

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 1,5 H



Buongustai Zutaten:

- 250 g Mozzarella
- 100 g Parmigiano Reggiano
- Ca. 500 ml Passata di Pomodoro/San Marzano/Polpa di Pomodoro
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Sonstige Zutaten:

- 2 mittelgroße Auberginen
- Basilikumblätter

ZUBEREITUNG:

Die Aubergine waschen und in ca. ½ cm dicke, längliche Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Salz einreiben und in eine große Schüssel oder auf ein Backblech legen und 30 Minuten bis zu 1 Stunde ziehen lassen. Das Salz zieht das Wasser aus der Aubergine.

Inzwischen auch den Mozzarella abtropfen lassen, dazu die Kugel in kleine Würfel schneiden und in ein Sieb über eine Schüssel geben.

Parmesan reiben.

Für die Tomatensauce die Zwiebel und Knoblauch kleinhacken, in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, die Tomatenpassata (San Marzano Tomaten aus der Dose oder eine Polpa die Pomodoro passen auch – was eben gerade im Vorratsschrank vorhanden ist) und ein paar Basilikumblätter dazugeben und so lange köcheln lassen, bis es eine schöne sämige und aromatische Tomatensauce gibt.

Wenn die Aubergine Wasser gezogen haben, mit einem Küchentuch abtupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Scheiben beidseitig goldbraun anbraten.

Nun werden die Zutaten der Parmigiana abwechselnd in eine Auflaufform geschichtet. Dazu mit einer Schicht Tomatensauce auf dem Boden der Form beginnen. Danach die Aubergine schön flächig in die Form legen, Tomatensauce auf den Auberginen



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

verteilen, etwas Mozzarella und Parmesan drüberstreuen sowie ein paar Basilikumblätter. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Auberginen aufgebraucht sind. Die letzte Schicht mit Mozzarella und Parmesan abschließen.

Die Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 – 40 Minuten backen, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist. Im ausgeschalteten Ofen noch 5-10 Minuten rasten lassen.

Mit knusprigem Weißbrot servieren.

Buon appetito wünscht Buongustaiio!