



Parmigiana di Melanzane – Auberginenauflauf

von Stefania Lettini

Zutaten (für vier Portionen)

3-4 Auberginen (mittelgroß), geschält
600 ml passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe nur für den Geschmack - nachher rausholen
400 g Mozzarella (abgetropft)
150 g Parmigiano Reggiano DOP, frisch gerieben und n.B. auch mehr
1 Bund frisches Basilikum
Olivenöl extra vergine (zum Braten + etwas für die Form)
Salz

Zubereitung

Auberginen schälen und in circa ein Zentimeter dünne Scheiben schneiden. Auf ein Sieb legen, leicht salzen und 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Abtupfen und mit Küchenpapier trocknen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Auberginenscheiben portionsweise goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und wieder rausholen. Passierte Tomaten dazugeben, mit Salz würzen. 30 Minuten einköcheln lassen, dann Basilikum einrühren.

Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen. Abwechselnd Tomatensoße, Auberginen, Mozzarella, Parmesan und Basilikum schichten. Mit Parmigiano Reggiano DOP abschließen.

Tipp: Mozzarella gut abtropfen lassen (auch gerne über Nacht), sonst wird die Parmigiana wässrig.

Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 30 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten ruhen lassen – erst dann anschneiden.