



REZEPT

PARMIGIANA



2H

| SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Die Auberginen in etwa 5 mm dicke runde Scheiben schneiden. Sie in ein Sieb geben, etwas grobes Meersalz darüberstreuen und eine Stunde stehen lassen, damit sie an Flüssigkeit verlieren. Die Auberginenscheiben anschließend waschen und mit einem Tuch trocknen.
- Auberginen mit Olivenöl einpinseln, auf einem Backblech verteilen und bei 220 °C (Umluft) für 20 Minuten in den Ofen schieben.
- Zwiebel und Knoblauch mit 2 Teelöffel Olivenöl in einem Topf goldgelb anbraten. 4 Basilikumblätter, Oregano, Salz, Pfeffer und gehackte Tomaten hinzugeben. Das Ganze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis eine dicke Soße entsteht.
- Eine Auflaufform einfetten. Zunächst eine Schicht Tomatensoße hineingeben, anschließend eine Schicht Auberginen und danach den in Scheiben geschnittenen Mozzarella. Geriebenen Parmesan darüberstreuen. Das Ganze wiederholen, bis sämtliche Zutaten aufgebraucht sind, wobei die oberste Schicht aus Mozzarella bestehen sollte.
- Bei 180 °C für 35 bis 40 Minuten in den Ofen geben.
- Die Parmigiana heiß oder lauwarm in ihrer Auflaufform servieren.



Einkaufsliste

ZUTATEN

-
- 6 auberginen
 - 800g gehackte Tomaten aus der Dose
 - 1 gehackte Knoblauchzehe
 - 2 große gehackte Zwiebeln
 - 80g geriebener Parmesan
 - 400g Mozzarella
 - Etwas Oregano
 - Basilikumblätter
 - Olivenöl
 - Grobes Meersalz
 - Salz
 - Pfeffer