

Tici Kaspar

PARMIGIANA DI MELANZANE

Zutaten für 4 Personen:

Knödel

- 4 mittelgroße Melanzani
- 1 l Tomatenpulpe
- 6 EL Olivenöl
- 2 Handvoll Basilikum
- 250 g Parmesan
- 250 g Mozzarella
- 2 Zwiebeln
- 6 - 8 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Öl zum Frittieren
- Mehl

Zubereitung:

- Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Beschweren für eine ½ h und dann mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Pfeffern und in Mehl wälzen.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen frittieren, danach gut mit Küchenkrepp abtupfen.
- Die leichtere Variante ist es die Auberginen mit Olivenöl im Ofen bei 175°Celsius ca. 15 - 20 Min. goldbraun backen.
- Währenddessen eine Sauce aus den passierten Tomaten, Knoblauchzehen, Zwiebel, Basilikum und dem Olivenöl herstellen.
- In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und den geschnittenen Knoblauch im Olivenöl glasig rösten, die Tomaten hinzugeben und am Schluss mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken.
- Eine Backofenform mit etwas Olivenöl ausstreichen, eventuell noch feingehackten Knoblauch am Boden der Form verteilen.
- Darauf die Auberginen legen, Tomatensauce darüber geben, mit fein geriebenen Mozzarella und Parmesan bestreuen.
- Solange wiederholen bis alles aufgebraucht ist. Mit der Käsemischung enden.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
- Vor dem Anschneiden mind. 15 Min. rasten lassen.