

# AUBERGINENAUF LAUF

*Parmigiana di melanzane (4 Personen)*



© Olga / Adobestock

## *Zutaten:*

4 große Auberginen  
500 g passierte Tomaten  
3 EL Olivenöl  
1 Handvoll Basilikum  
300 g geriebener Parmesan  
350 g in Scheiben  
geschnittener Mozzarella  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
Öl zum Frittieren  
Mehl zum Frittieren  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## *Zubereitung:*

Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend beiseitestellen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Danach gut abtupfen und in Mehl wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren, danach gut mit Küchenkrepp abtupfen.

Währenddessen eine Salsa aus den passierten Tomaten, 1 - 2 Zehen Knoblauch, Zwiebel, Basilikum und Olivenöl wie folgt herstellen: In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und den gepressten bzw. geschnittenen Knoblauch im Olivenöl goldbraun braten, die Tomaten hinzugeben und am Schluss mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken.

Nun eine Backform mit etwas Olivenöl austreichen, den restlichen Knoblauch fein schneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen. Darauf Auberginen verteilen, Salsa darauf verteilen, mit Mozzarellascheiben belegen und etwas Parmesan darüber streuen. Nun wieder Knoblauch, Auberginen, Salsa, Mozzarella und zum Schluss den restlichen Parmesan schichten.

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

Für den besonderen Geschmack: In die letzte Schicht zusammen mit dem Parmesan noch ca. 100 g geriebenen Pecorino untermengen, das gibt einen intensiveren Geschmack.

*Buon appetito!*