

## Parmigiana di Melanzane

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1kg reife Tomaten
- 1kg Auberginen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 Esslöffel Tomatenpuree
- viel frische Basilikumblätter
- frischer Oregano
- min. 300g Mozzarella (gerne auch Büffelmozzarella)
- 200g geriebener Parmesankäse
- 1 Schuss Rotwein
- eine Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Zwiebel klein schneiden.
- Knoblauch rüsten und klein hacken.
- Einen kleineren Teil des Basilikums und den Oregano klein schneiden. Die ganzen Basilikumblätter für später behalten.
- Mozzarella in Scheiben schneiden und diese von Hand in kleine Stücke zerzupfen.
- Tomaten rüsten und würfeln.
- Auberginen rüsten, der Länge nach in ca. 0.5cm dicke Scheiben schneiden und von Hand in einer grossen Schale mit Öl einreiben.

### Zubereitung:

- Tomatensauce:
  - Zwiebel und Knoblauch in der Bratpfanne im Öl leicht andämpfen inkl. Tomatenpuree.
  - Tomaten beigegeben und gut 15 Min. köcheln, bis sie zerfallen sind. In der Hälfte einen Schuss Rotwein zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem kleineren Teil des Basilikums (kleingeschnitten) sowie Oregano würzen.
- Auberginen:
  - Die Auberginen auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen und ca. 15 Minuten im auf 200 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen backen.
- Parmigiana:
  - In einer Auflaufform eine ganz dünne Schicht Tomatensauce verteilen. Dann eine Schicht Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan. Auf den Mozzarella jeweils Basilikum-Blätter legen. Das Schichten idealerweise 3-mal wiederholen, bis es keine Aubergine mehr hat. Zuberst nochmals Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan. Wenig Öl darüber träufeln und die Form mit Alufolie bedecken.

- Beachten, dass man genügend Material hat für 3 Schichten. Vorausplanen und nicht zu viel pro Schicht auflegen. Es muss nicht alles bedeckt sein in den Schichten.
- Im Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen. In der Hälfte die Alufolie entfernen und Obergrill einschalten, damit die Oberfläche etwas braun wird.
- Rausnehmen und etwas abkühlen lassen.

### Tipp:

- Nicht zu heiss servieren! Warm oder sogar nur zimmerwarm.
- Z.B. frisches Brot dazu.

