

Parmigiana di Melanzane



Zutaten für 4 Personen

- 3 – 4 grosse Auberginen
- 400g Mozzarella di Bufala
- 2 Bund Basilikum
- 250g würziger Tomatensugo (selbst gemacht oder aus dem Glas)
- 200g Parmesan am Stück
- Olivenöl «extra vergine»

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Backblech mit Alufolie auslegen und grosszügig mit Olivenöl bepinseln. Auberginenscheiben nebeneinander auslegen und ebenfalls mit Öl bepinseln. Etwa 15 Minuten auf jeder Seite goldbraun werden lassen, herausnehmen.

Auberginen und Mozzarella in Scheiben schneiden, Basilikum zupfen, Parmesan reiben. Abwechslungsweise mit Auberginen, Tomatensugo, Basilikumblätter, Mozzarella und geriebenem Parmesan in eine 4 – 5 Zentimeter hohe, feuerfeste Form einschichten. Jede vollständige Schicht mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und etwas Meersalz würzen und grosszügig mit bestem Olivenöl beträufeln. Oberste Lage mit restlichem Parmesan bestreuen.

Backofen auf 180°C zurückschalten. Die Parmigiana etwa 45 Minuten backen, bis sie oben eine schöne, braune Kruste hat. Lauwarm schmeckt sie am besten, fein ist sie aber auch bei Zimmertemperatur.