

Parmigiana di melanzane

8. April 2021

Zutaten für die Parmigiana

1 Kg Melanzani

1 Liter passierte Tomaten

250g Mozzarella

100g Parmigiano Reggiano

Olivenöl

Salz, Pfeffer und Basilikum

1 Zwiebel

Zubereitung des italienischen Gemüseaufaufs

Für unsere leckere Parmigiana waschen wir als Erstes unsere Melanzani, entfernen den grünen Teil und schneiden sie der Länge nach in gleichmäßige Scheiben. Diese Scheiben legen wir nun auf einen Teller und bestreuen sie mit etwas grobem Salz, damit das Wasser aus der Melanzani entzogen wird. Daraufhin schneiden wir die Zwiebel in kleine Stücke und dünsten sie mit etwas Olivenöl in einer Pfanne glasig an. Dann geben wir die passierten Tomaten hinzu, würzen mit Salz, Pfeffer sowie Basilikum und lassen alles für ca. 45 Minuten kochen. Im nächsten Schritt tupfen wir die Melanzanischeiben ab, um die restliche Flüssigkeit zu entfernen und frittieren sie in einer Pfanne mit Öl.



Nun können wir mit dem Schichten beginnen.
Dafür benötigen wir eine Auflaufform, in die wir als Erstes eine Schicht unseres Sugos füllen. Daraufhin folgen die frittierten Melanzanischeiben, Parmesan sowie Mozzarella.
Jetzt beginnen wir wieder mit einer Schicht Tomatensauce und wiederholen den vorherigen Vorgang. Die letzte Schicht bildet das Sugo, sowie etwas geriebener Parmesan und Mozzarella.



Unseren italienischen Auflauf backen wir jetzt für ca. 40 Minuten im 200 Grad heißen Backofen. Nach Ablauf der Zeit aus dem Ofen holen, noch ein paar Minuten stehen lassen und genießen.

Fertig ist unsere Parmigiana di melanzane und jetzt bleibt uns nur noch eins zu sagen: Buon appetito!

