



Rezept

Parmigiana

Auberginen wie wir sie alle lieben

30 Min

Aktive Zeit



100 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

AUBERGINEN

700 g Auberginen, in 1 cm dicken Scheiben

0.5 dl Olivenöl oder Rapsöl

1/2 EL Salz

TOMATENSAUCE

1 kg Tomaten, geschält, in kleinen Stücken Saison

1 EL Olivenöl oder Rapsöl

2 EL Tomatenpüree

2 Knoblauchzehen, fein geschnitten Saison

4 Zweige Basilikum, grob geschnitten

Salz, Pfeffer

PARMIGIANA

300 g Mozzarella, in feinen Scheiben

4 Zweige Basilikum, grob geschnitten

80 g Sbrinz

20 g Sbrinz

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT

- 1 Gratinform von 1,5 Liter Inhalt, gefettet

Und so wird's gemacht

1 von 3

TOMATENSAUCE

Tomaten ins warme Öl geben, Tomatenpüree dazugeben, Knoblauch und Basilikum begeben, würzen. Halbzugedeckt 20–30 Minuten zu einer sämigen Sauce köcheln.

2 von 3

AUBERGINEN

Auberginen salzen. In einer unbeschichteten Bratpfanne im warmen Öl portionenweise beidseitig je ca. 3 Minuten goldbraun braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

3 von 3

PARMIGIANA

Form mit 1/3 der Auberginen auslegen, 1/3 der Mozzarella darauf verteilen. 1/3 des Basilikums und 1/3 des Sbrinz darüber streuen, mit 1/3 der Tomatensauce bedecken. Vorgang 2-mal wiederholen, mit Tomatensauce abschliessen.

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen, 10 Minuten vor Ende der Backzeit nochmals mit Sbrinz bestreuen, fertig backen.

TIPP

Parmigiana kann lauwarm und auch kalt gegessen werden.