

Parmigiana

Auberginenaufbau mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan

mein Rezept aus Lecce – für 3 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: 1x 20 Min. & 1 x 20 - 30 Min.

- 3 Auberginen
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Dosen gehackte Tomaten (ca. 800 g)
- Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian nach Belieben
- 120 g Mozzarella
- 75 g Parmesan, gerieben

- Backofen auf 220 Grad Heissluft vorheizen.
- Auberginen längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
- Backen: ca. 20 Min. im Ofen.
- Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Knoblauch dazupressen, andämpfen. Tomatenmark, gehackte Tomaten begeben, würzen mit Salz, Pfeffer und Kräuter, aufkochen
Sauce unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln.
- Mozzarella zerzupfen. 3 EL Tomatensauce und die Hälfte der Auberginen in der vorbereiteten Form verteilen. Je die Hälfte von der Tomatensauce, des Mozzarellas und des Parmesans darauf verteilen. Restliche Auberginen, Tomatensauce, restlichen Mozzarella und Parmesan darauf verteilen.
- Ca. 20 - 30 Min. im heissen Ofen garen, bis die Oberfläche ausreichend gebräunt ist.

