

PARMIGIANA DI MELANZANE

| | |
|------------|--------------------|
| 2-3 | Auberginen |
| 1 | Zwiebel |
| 1-2 | Knoblauchzehen |
| 1 TL | Oregano |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 2 Dosen | Tomaten, stückig |
| 120 g | Parmesan, gerieben |
| 200 g | Mozzarella |
| 3-4 Zweige | frischen Basilikum |
| | weißer Balsamico |
| | Olivenöl |
| | Salz |
| | Pfeffer, gemahlen |
| | Paniermehl |

Zuerst Auberginen der Länge nach in ca. 0,5 -1 cm dicke Scheiben schneiden.

In ein Sieb geben, salzen und 30 Min ziehen lassen.

Mozzarella in Scheiben schneiden, ungefähr so dick wie die Auberginenscheiben und ebenfalls beiseitestellen.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. 2-3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Oregano hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min glasig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und für weitere ca. 1-2 Min. anbraten. Die stückigen Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamicoessig abschmecken, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min einkochen. Basilikumblätter zupfen und hinzufügen.

Währenddessen Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze Auberginenscheiben anbraten (vorher trocken tupfen), bis sie golden braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitestellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. In einer Auflaufform Schichten mit folgender Reihenfolge erstellen: Tomatensoße, Auberginen, Parmesan, Mozzarella. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht mit Mozzarella, Parmesan und Paniermehl abschließen.

Für ca. 20-25 Min. goldbraun backen.

Mit frischen Basilikumblättern garnieren und warm oder kalt genießen!