



Melanzane alla parmigiana

6 Portionen

Zutaten

5 große Auberginen	Schuss Rotwein, alternativ etwas Gemüsebrühe
2 Zwiebel	frischer Pfeffer aus der Mühle
4 Knoblauchzehen	Chilipulver
Olivenöl	6 Päckchen Mozzarella, am besten „Fior di latte“
3 Dosen Tomaten (geschält)	400 g Parmesan (gerieben)
2 TL Oregano (gehackt oder getrocknet)	frischer Basilikum
1 ½ EL Zucker	
Salz	

Zubereitung

Den Strunk der Auberginen entfernen, der Länge nach in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe gründlich salzen. Auberginen übereinander schichten und beschweren, zum Beispiel mit einem Topf voll Wasser. So entzieht das Salz den Auberginen die Feuchtigkeit – mindestens 10 Min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und zusammen in Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Anschließend Tomaten dazugeben, mit Oregano, Zucker und etwas Salz würzen und sanft köcheln lassen. Einen Schuss Flüssigkeit nachgießen (je nach Geschmack Brühe oder Rotwein) und auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen.

Die Auberginenscheiben einzeln mit einem Küchentuch trocken tupfen und in heißem Olivenöl von jeder Seite ca. 3–4 Min. scharf anbraten. Dann zur Seite legen.

Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Die Mozzarellakugeln in feine Scheiben schneiden und in einer Auflaufform wie bei einer Lasagne abwechselnd gebratene Auberginenscheiben, Tomatensauce, ein paar Scheiben Mozzarella und etwas Parmesan schichten. Die letzte Schicht besteht aus Tomatensauce, etwas Mozzarella und viel Parmesan.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und die Auflaufform für ca. 25–30 Min. in den vorgeheizten Backofen (180 °C) stellen. Die „Parmigiana“ ist fertig, wenn sich an der Oberfläche eine schöne Kruste gebildet hat. Mit frischem Basilikum garnieren und warm servieren.