

Rezept

Auberginen-Parmigiana

Ein Rezept von Auberginen-Parmigiana, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Aubergine (ca. 150 g)	Salz
3 EL Olivenöl	1/2 Kugel Mozzarella (62 g)
1/2 Packung Tomatenpüree »Basilikum« (185 g)	3 EL frisch geriebener Parmesan
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 10 Min. Wasser ziehen lassen (der Rest hält sich im Gemüsefach des Kühlschranks 2-3 Tage). Dann ausdrücken und im Olivenöl in einer Pfanne goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (14 cm Ø) mit Öl ausstreichen. Den Mozzarella trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden (der Rest hält sich in einem Schraubglas mit Wasser bedeckt 2-3 Tage im Kühlschrank).
3. Auberginenscheiben, Tomatenpüree (Rest einfrieren oder in den nächsten Tagen als Saucenbasis für Nudeln verwenden), Mozzarella und Parmesan im Wechsel in die Form schichten. Mit Mozzarella und Parmesan abschließen.
4. Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Lauwarm genießen.