Rezept

Auberginenauflauf "Parmigiana di Melanzane"

Ein Rezept von Auberginenauflauf "Parmigiana di Melanzane", am 05.07.2025

Zutaten

2	Auberginen (ca. 450 g)
2	Knoblauchzehen
2 Dosen	stückige Tomaten (à 400 g)
1 Prise	Zucker
50 g	Parmesan am Stück
	kleine Auflaufform
	Salz
5-7 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer
200 g	Mozzarella
2 Stängel	Basilikum
	Olivenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese beidseitig salzen und ca. 10 Min. Wasser ziehen lassen.

2. Inzwischen für die Sauce die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in einem kleinen Topf in 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. anbraten. Dann die stückigen Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, aufkochen und die Tomatensauce offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. einkochen.

3. Inzwischen die Auberginenscheiben trocken tupfen. In einer weiten Pfanne bei mittlerer Hitze die Auberginen in je 2 EL Olivenöl portionsweise in 3-4 Min. je Seite goldbraun braten. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 180° vorheizen.

4. Die Auflaufform einölen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, den Parmesan fein reiben. Eine Lage Auberginen in die Form geben, etwas Tomatensauce daraufgeben und einige Scheiben Mozzarella darauflegen. So fortfahren, bis alle Zutaten verarbeitet sind. Mit Tomatensauce abschließen und diese mit dem Parmesan bestreuen. Das Ganze im heißen Backofen (Mitte; Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.

5. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder kalt werden lassen. Kurz vor dem Servieren das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen etwas zerzupfen und auf die Parmigiana streuen.