

Rezept

Melanzane alla Parmigiana

Ein Rezept von Melanzane alla Parmigiana, am 15.12.2025

Zutaten

1 kg Auberginen (vorzugsweise halbviolett aus Sizilien)	Salz
1-2 Chilischote(n)	4 Knoblauchzehen
1 kg Tomaten (oder aus der Dose)	6 EL Olivenöl
150 g Provolone	Pfeffer
1 Bund Basilikum	50 g Pecorino
	50 g altbackenes Weißbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen putzen, waschen und längs in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben großzügig salzen und 2 Std. Wasser ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote(n) halbieren, Stiel, Trennwände und nach Belieben Kerne entfernen, die Hälften waschen und fein hacken. In einem Topf 2-3 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Chili darin 5 Min. dünsten. Die Tomaten waschen und grob hacken, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomaten in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 1 Std. dick einkochen lassen.
3. Die Auberginen abbrausen und trocken tupfen. Den Backofen auf 260° (besser: 240° Umluft mit Grill) vorheizen. Die Auberginenscheiben auf das Ofengitter legen und im Ofen (oben) 10-12 Min. grillen.
4. Den Provolone in dünne Scheiben schneiden und den Pecorino fein reiben. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Brot im Blitzhacker grob zerkleinern und mit dem restlichen Olivenöl mischen. Die Auberginen herausnehmen und die Backofentemperatur auf 200° (besser: 180° Umluft) reduzieren. Etwas Tomatensauce in eine Auflaufform füllen und mit Auberginenscheiben bedecken, etwas Provolone und Pecorino und einige Basilikumblätter darauf verteilen. Den Vorgang zwei- oder dreimal wiederholen und mit wenig Tomatensauce abschließen. Die Brotmasse auf dem Gemüse verteilen. Die Melanzane im Ofen (Mitte) in etwa 20 Min. goldbraun backen.