

Rezept

Parmigiana di melanzane

Ein Rezept von Parmigiana di melanzane, am 13.10.2024

Zutaten

3-4 mittelgroße Auberginen (etwa 1 kg)	Salz
3 Beutel Mozzarella (375 g)	1 Bund Basilikum
1 große Dose geschälte Tomaten (800 g)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Mehl	10 EL Olivenöl
50 g frisch geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, die beiden Enden knapp abschneiden. Jetzt der Länge nach in Scheiben schneiden. Die dürfen so ungefähr 1 cm dick sein. Die Scheiben mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

2. In der Zeit schon mal den Käse abtropfen lassen und auch in Scheiben schneiden, aber in dünnere. Basilikumblättchen abzupfen, fein hacken. Tomaten in der Dose klein schneiden.

3. Tomaten mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen sollten sich auf den Auberginen kleine Wassertröpfchen gebildet haben. Und die tupft man jetzt mit Küchenpapier ab. Mehl in einen Teller schütten. Auberginen pfeffern und von beiden Seiten ins Mehl drücken. Mehl wieder leicht abklopfen, damit nicht zu viel dran kleben bleibt.

4. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen, auf mittlere Hitze zurückstellen. Ein Viertel der Auberginen jeweils von beiden Seiten darin braun braten. Herausheben. Wieder Öl in die Pfanne und die nächste Portion Auberginen braten und so weiter. Eventuell die gebratenen Scheiben auf einer Lage Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Zwischendurch schon mal den Backofen auf 180 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 160 Grad). Eine große feuerfeste Form aus dem Schrank holen. Eine Schicht Auberginen reinlegen, mit Tomaten bestreichen, mit Mozzarella belegen. Wieder Auberginen und so weiter, bis alles in der Form ist. Parmesan drüber streuen, mit restlichem Öl beträufeln. Parmigiana im Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 30 Minuten backen, bis sie appetitlich braun ist. Noch 10 Minuten gedulden, dann anschneiden und verteilen.