

Melanzane alle parmigiana

Zutaten (für 3-4 Pers.)

2 schöne reife Auberginen (ca. 600 g)
2 Büchsen Pelati à je 400 g oder frische Tomaten von guter Qualität
1-2 Zwiebeln
2 Mozzarella di Bufala à je ca. 240 g
Parmesan oder wahlweise Pecorino
frischer Basilikum
Salz, Pfeffer und Olivenöl zum Anbraten

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Olivenöl glasig werden lassen. Dann die Tomaten dazu geben. Salzen und zusammen mit ein paar Blättern Basilikum auf kleinem Feuer 45 Min. bis 1 Std. lang köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Auberginen längs in ca. 1/2cm dicke Scheiben schneiden.

Damit die Auberginen-Scheiben beim Anbraten nicht allzu viel Olivenöl aufsaugen, werden die Scheiben in einem ersten Durchgang ca. 4-5 Min. lang ohne Öl in der Bratpfanne geröstet. Die Scheiben sollen auf beiden Seiten etwas Farbe annehmen. Dann erst wenig Öl in die Bratpfanne geben und die Auberginen-Scheiben fertig anbraten.

Die fertig gebratenen Scheiben auf Haushaltspapier geben und das Öl abtupfen.

Den Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

Einige Tropfen Olivenöl in eine Gratin-Form geben und diese damit ausreiben. Dann eine erste Lage Auberginenscheiben in die Gratin-Form legen. Reichlich frischen Parmesan darüber reiben. Fein geschnittenen frischen Basilikum darüber streuen und die Auberginen-Tranchen mit Tomaten-Sugo bedecken. Einige Mozzarella-Tranchen darauf verteilen. Dann wieder Auberginen in die Gratin-Form legen und das Prozedere wiederholen bis alle Zutaten aufgebracht sind. Am Schluss nochmals Tomaten-Sugo auf die Auberginen geben und etwas geriebenen Parmesan.

Die Gratin-Form für 30 Min- 45 Min. bei etwas 180 Grad in den Ofen schieben. 5 min. vor Schluss die Temperatur etwas anheben, damit die Melanzane alla parmigiana noch etwas Farbe annehmen. Lauwarm serviert schmeckt dieses süditalienische Sommergericht am besten. Als Beilage zu Fleisch oder zusammen mit frischen Nudeln oder Reis.
