

Parmigiana - Auberginenauflauf

Zutaten: (für 4 Personen)

- 3 Auberginen
- 1 Mozzarella, in feine Tranchen geschnitten
- 3-4 Eier
- 5 EL Mehl
- 1 Flasche Pelati, fein zerdrückt
- Olivenöl
- Knoblauch, fein gehackt
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Auberginen in Scheiben schneiden (längs oder quer) und mit Salz bestreuen und warten, bis sich Wassertropfen bilden. Die Auberginenscheiben mit Haushaltspapier trockentupfen.

Die Auberginenscheiben im Mehl und im Ei wenden und in einer Bratpfanne frittieren.

Den Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen und die Tomaten dazugeben. Auf kleinem Feuer zu einer Sauce einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auberginen und Tomatensauce lagenweise in eine Gratinform geben und jede Lage Auberginen mit einigen Scheiben Mozzarella belegen und mit etwas Parmesan bestreuen. Mit Tomatensauce abschliessen und den Gratin mit Parmesan bestreuen.

Die Parmigiana in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 Minuten gratinieren.