



Parmigiana di melanzane

4-6 Portionen

1000 g Auberginen
1000 g Tomaten
1 Bund Basilikum
150 g Parmesan
300 g Mozzarella
2 Knoblauchzehen
2 Eier
ca. 100 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

- Von den Auberginen den Stielansatz abschneiden, in ½-cm-dicke Scheiben schneiden
- Auberginenscheiben kräftig salzen, abdecken, 1 Stunde stehen lassen
- Tomaten häuten, entkernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden
- Eier hart kochen, abkühlen lassen, pellen, in Scheiben schneiden
- Parmesan reiben, 20 g davon zum Bestreuen des fertigen Auflaufs
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, sehr fein würfeln
- Mozzarella in dünne Scheiben schneiden
- Basilikumblätter von den Stielen zupfen und zerkleinern (kein Messer!)
- Eine feuerfeste Form fetten
- Backofen auf 175° vorheizen

Tomatenfleisch in etwas Olivenöl erhitzen. Knoblauch und 1/3 des Basilikums zugeben und alles zu einer sämigen Soße einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen die Auberginenscheiben gründlich abspülen, trocknen und dann in ausreichend Olivenöl goldgelb braten. Auf Küchentuch abtropfen lassen. In der Form schichten: Auberginen, etwas Parmesan, Eier- und Mozzarellascheiben, Tomatensoße, Basilikum. Auberginen usw., letzte Schicht ist Tomatensoße. Für 30 Min. in den Ofen geben, dann den restlichen Parmesan darauf streuen und weitere 10 Min. backen. Nicht zu heiß servieren, eher lauwarm.

Dazu passt Weißwein, aber auch ein leichter Rotwein.