

Hier und heute



Auberginenaufauf - Parmigiana di Melanzane

Parmigiana di Melanzane ist ein italienischer Auberginenaufauf mit Parmesan, Mozzarella und hausgemachter Tomatensauce. Eine waschechte Italienerin zeigt uns, wie das richtig gelingt: Monica Riboni aus Düsseldorf.

Das Rezept

von Monica Riboni, für vier Portionen

Zutaten

- 1 kg Auberginen (4-5 mittelgroße)
- 600 g Tomatenpüree (Passata)
- 300 g Mozzarella oder Büffelmozzarella
- 200 g milder Scamorza oder milder Provola
- 60 g Parmesan, fein gerieben
- 1 Zwiebel und/oder 1 Knoblauchzehe
- 1 kl. Bund (6-8 Blätter) Basilikum
- 4 EL natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer
- 750 ml Sonnenblumenöl oder anderes Öl zum Braten der Auberginen

Zubereitung

Für die Tomatensauce Zwiebel und/oder Knoblauchzehe feinhacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Tomatenpassata (pürierte Tomaten) hinzufügen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, umrühren und zehn bis 15 Minuten leicht köcheln lassen. Dann zur Seite stellen.

Erst zum Schluss Basilikum dazugeben – mit den Händen zerrupfen.

Die Aubergine längs in einen halben bis einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese in Pflanzenöl goldgelb braten. Überschüssiges Öl auf Papiertüchern abtropfen lassen. Die Scheiben salzen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine kleine Menge Tomatensauce auf den Boden einer Auflaufform geben und verteilen, damit die Auberginen nicht festkleben. Eine Schicht Auberginen daraufgeben, dann Parmesan, Mozzarella, Scamorza oder Provola und noch etwas Tomatensauce. Mit den Schichten fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Für die oberste Schicht die restliche Tomatensauce verwenden und mit Parmesan, Mozzarella und Scamorza oder Provola abschließen.

25 bis 30 Minuten backen, bis die Parmigiana schön goldgelb ist und an der Oberfläche blubbert.