

Melanzane alla Parmigiana

Auberginen „Parmigiana“ (für 4-6 Personen)

Zutaten

800 g Auberginen

250 g geriebener Parmesan (oder 150 g frischer Schafskäse und 100 g geriebener Parmesan)

8 dl frischer, dickflüssiger, sehr würziger Sugo, mit reichlich Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum, wahlweise mit oder ohne Rinderhackfleisch

Salz

Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Stielansatz der Auberginen entfernen und die Früchte ungeschält längs in Scheiben schneiden. In ein Sieb geben und salzen. Mind. 15 Minuten Wasser ziehen lassen. Kurz unter kaltem Wasser abspülen und auf einem Küchentuch trockentupfen.

Die Scheiben in gut heissem Öl frittieren oder in einer Bratpfanne mit reichlich Öl beidseitig braten. Um überschüssiges Fett besser ablaufen zu lassen, die gebratenen Auberginen-scheiben auf Haushaltstrepp legen.

Auflaufform einfetten. Lagenweise die frittierten Auberginenscheiben, Sugo und Käse einschichten (wie bei einer Lasagne, einfach ohne Béchamelsauce), bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Käse bestreuen und wenig Öl beträufeln.

Die Auflaufform in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 20 - 30 Minuten backen.

Tipp

Das Rezept existiert in zahlreichen Varianten.

So kann zusätzlich Ricotta oder Mozzarella (Achtung! Zieht oft „Fäden“!) verwendet werden.