



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Saison: ganzes Jahr

## Parmigiana di Melanzane

### Zutaten

#### 4 Personen

4 (1 kg)	6 (1.5 kg)
500 g	750 g
3 EL	5 EL
1 Handvoll	2-3 Handvoll
300 g	450 g
350 g	500 g
1	2
3	4

#### 15 Personen

Aubergine
passierte Tomaten
Olivenöl
Basilikum frisch
Parmesan gerieben
Mozzarella in Scheiben geschnitten
mittelgrosse Zwiebel
Öl zum frittieren
Mehl zum frittieren
Salz und Pfeffer
Knoblauchzehen

### Zubereitung

Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Je nach Grösse die Scheiben halbieren. Das Melanzane wird als Vorspeise serviert. Es sollten 15 Scheiben werden. Anschliessend beiseitestellen und ungefähr eine Stunde ziehen lassen. (ACHTUNG: Die Auberginen ziehen Wasser, also in ein entsprechendes Gefäss geben).

Danach die Auberginen gut abtupfen und in Mehl wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren, danach gut mit Küchenpapier abtupfen.

Währenddessen eine Salsa aus den passierten Tomaten, 2 Zehen Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl wie folgt herstellen: In einem Topf die klein geschnittenen Zwiebeln und den gepressten Knoblauch in Olivenöl goldbraun braten. Die Tomaten hinzufügen und am Schluss mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken.



Nun eine Backofenform mit etwas Olivenöl ausstreichen, den restlichen Knoblauch fein schneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen. Darauf Auberginen verteilen, Salsa auf den Auberginen verteilen, mit Mozzarellascheiben belegen und etwas Parmesan darüber streuen. Das alles wiederholen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad so lange überbacken, bis eine goldbrauen Kruste entsteht, dies dauert etwa 35 Minuten.