

Italienischer Auberginenauflauf: Parmigiana

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

1,2 kg Auberginen
750 ml passierte Tomaten
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Esslöffel Olivenöl
400 g Caciocavallo Käse
10 Blätter Basilikum
250 g geriebener Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
700 ml Pflanzenöl
Mehl, nach Bedarf
Salz, Pfeffer

Schmeckt frisch, schmeckt lecker, schmeckt nach bella Italia! Mit diesem italienischen Klassiker mit Auberginen, Käse und Basilikum bringst du mediterranen Geschmack auf den Tisch... Hmm, einfach nur köstlich und ein bisschen wie Urlaub.

- 1 -

Auberginen waschen, Enden abschneiden und in Scheiben oder längs schneiden. In einem Sieb aufschichten und

jede Schicht salzen. Eine Schüssel darunter stellen und mit Küchenpapier bedecken. Beschweren, damit das überschüssige Wasser in die Schüssel laufen kann.

- 2 -

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebel fein hacken und Knoblauch klein schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, passierte Tomaten hinzugeben und mit 1 Glas Wasser ablöschen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen und mit Salz, Pfeffer und drei Vierteln der Basilikumblätter würzen. Weitere 2 Minuten bei niedriger Flamme köcheln lassen und beiseite stellen.

- 3 -

Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer hohen Pfanne Pflanzenöl geben und warten bis es heiß genug zum Frittieren ist. Am besten mit dem Stiel eines Holzlöffels testen: wenn sich dort Bläschen bilden, hat das Öl die richtige Temperatur. Eine Schüssel mit etwas Küchenpapier auslegen.

- 4 -

Mehl auf einen Teller geben. Auberginen aus dem Sieb nehmen, restliche Flüssigkeit ausdrücken und Salz herunterkratzen. Nacheinander die Auberginen im Mehl wälzen und dann in das heiße Fett geben. Wenn sie goldbraun werden, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die Schüssel geben.

- 5 -

Caciocavallo Käse in Stücke schneiden. In einer Auflaufform (ca. 28 x 23 cm) eine Schicht Sauce geben, dann die Auberginen, den Käse und zum Abschluss mit Parmesan bestreuen. In der gleichen Reihenfolge weiter schichten. Die Schichten mit Sauce bedecken, großzügig

Italienischer Auberginenauflauf: Parmigiana

mit Parmesan bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Nach Bedarf mit Pfeffer würzen und die restlichen Basilikumblätter hinzufügen.

- 6 -

Backofen auf Grillfunktion einstellen und bei 220 °C 10 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun wird.