

ITALIEN Fausta Tortoriello kocht Parmigiana

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Auberginen

2 Päckchen à 400 g Tomatensauce (passierte Tomaten)

300 g Mozzarella/Büffelmozzarella

80 g Parmesan (zum Reiben)

1 Knoblauchzehe

1 Bund Basilikum

3 EL Olivenöl

1 Liter Rapsöl

Salz, Pfeffer



Hayas Tipp:

Knoblauch nur ganz kurz im heißen Öl
rösten, sonst wird er bitter.



Die Auberginen waschen und der Länge nach in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben in einem Sieb über einer Schüssel schichtweise salzen. Dadurch entweicht ein Teil des Wassers.

In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einen Topf geben, Knoblauch schälen, hacken und kurz anbraten, ohne dass dieser Farbe annimmt. Passierte Tomaten und Basilikum dazugeben, salzen und die Sauce bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten einkochen lassen.

Die geschnittenen Auberginenscheiben in Rapsöl goldgelb frittieren und auf ein Küchentuch legen. Geben Sie eine dünne Schicht Tomatensauce auf den Boden einer Auflaufform und legen Sie eine erste Schicht Auberginen darauf. Es ist nicht nötig, Salz hinzuzufügen, da die Auberginen beim Salzen immer einen Teil des Salzes behalten. Etwas Sauce über die Auberginen gießen und mit der Rückseite eines Löffels gleichmäßig verteilen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden oder zupfen, abtropfen lassen und mit dem Basilikum schichtweise hinzugeben. Das Ganze immer mit etwas Parmesan bestreuen. Gehen Sie dabei genauso vor, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Drei bis vier Schichten sind optimal. Die letzte Schicht sollte mit Sauce sein, die etwas mehr Käse beinhaltet. Die Parmigiana anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten garen.

