

Ein typisches Gericht aus Süditalien, das heiss, lauwarm oder kalt schmeckt!

Melanzane alla Parmigiana

Überbackene Auberginen

Zutaten für 4 Personen Die klassische Variante:

800 g – 1 kg Auberginen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Ein grosses Chromstahlblech oder die Tischoberfläche salzen, Scheiben darauf auslegen und die Scheibenoberflächen ebenfalls salzen, «weinen» lassen.

ca. 400 g Tomatensauce nach Lust und Laune zubereiten!

1 – 2 Mozzarellakugeln in Scheiben schneiden und leicht verzipfen.

Die Auberginen mit Küchenpapier abtrocknen, in Mehl wenden (nicht mehr salzen), abschütteln und in reichlich Öl braten, pro Seite ca. 3 Minuten. Auf Küchenpapier auslegen und abtropfen lassen.

geriebener Parmesan In eine geölte Gratinform einschichten:
wenig Tomatensauce, Auberginen, Mozzarella, Parmesan. Diese Reihenfolge wiederholen, bis alle Auberginen eingeschichtet sind. Mit Mozzarella und Parmesan abschliessen.

Die Riparbella-Version:

pro Person 1 frische Tomate anstelle der Tomatensauce in dünne Scheiben schneiden, salzen, in ein Nudelsieb legen und dieses über eine Schale oder einen Topf legen. So können Sie das austretende Wasser auffangen und nach dem Einschichten zum Gratin geben!

frische, gehackte Kräuter in Olivenöl Auberginen vorbereiten und braten, wie oben beschrieben. Einschichten wie oben, jedoch die Tomatensauce mit den frischen Tomaten ersetzen und etwas Kräuteröl darüberträufeln.

Abschliessen mit kleingewürfeltem Käse anstelle von Mozzarella, z.B. Taleggio und wenig Parmesan darüber. Tomatenwasser dazugiessen.

Beide Varianten:

Gratinieren im Ofen bei 220 Grad während ca. 20 Minuten.

Dazu passt am besten knuspriges Brot.

