



PARMIGIANA DI MELANZANE

REZEPT VON PINA, 12.11.2018

ORIGINAL ITALIENISCHER AUBERGINENAUF LAUF

Tomatensauce:

2 Flaschen Tomatensauce, je 600 ml

2-3 Knoblauchzehen

2 Teelöffel Salz

3-4 Basilikumblätter

1 Esslöffel Olivenöl

Alle Zutaten, ausser dem Olivenöl, in einer Pfanne auf kleinem Feuer ca. 45 Min. - 1 Std. koecheln lassen.

Am Schluss Olivenöl dazugeben.

Auberginenauf lauf:

3-4 grosse, lange Auberginen

Salz nach Bedarf

Mehl nach Bedarf

3-4 geschlagene Eier

Ca. $\frac{3}{4}$ - 1 Liter Sonnenblumenöl zum Braten

1 Mozzarella geschnitten

Geriebener Parmesan

VORGANG:

Auberginen, die Enden abschneiden und schaelen

Der Laenge nach in 5 mm dicke Scheiben schneiden

In einem Sieb, ueber einer Schuessel, einschichten und salzen

Auf diese Weise alle Auberginen schichten

Beschweren und ca. 1 Std. abtropfen lassen

Danach Auberginen unter fliessendem Wasser abwaschen, und abtrocknen

Oel bei mittlerer bis starker Hitze heiss werden lassen

Die Auberginen zuerst im Mehl wenden und danach in den zerklopfen Eiern wenden

Jede Seite goldgelb braten, und dann mit Kuechenpapier abtupfen

Vorbereitete, lauwarme Tomatensauce in einer Auflaufform verteilen (wenig)

Eine Lage Auberginen darauf legen, (muessen schoen nebeneinander sein)

Mit Tomatensauce bedecken, dann Mozzarella Scheiben, dann geriebener Parmesan

Auf diese Weise alle Zutaten schichten

Zuletzt mit Sauce und Parmesan abschliessen

bei 180 Grad vorgeheiztem Ofen ca. 60-80 Min. backen, mit Alufolie bedecken bis 10 Min. vor Schluss, ansonsten verbrennt es oben

vor dem Essen ca. 30 Min. ruhen lassen

BUON APPETITO!

