

Italienische Aubergine Parmigiana



- 4 große Melanzani
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 500 g passierte Paradeiser
- frische Oreganoblätter
- 1 Spritzer Weinessig
- 1 Handvoll Basilikum
- 250 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

- 1.** Melanzani von den Enden befreien, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ca. 60 Minuten mit Salz bedeckt stehen lassen (so werden dem Gemüse die Bitterstoffe entzogen).
- 2.** Zwiebeln und Knoblauch hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, passierte Paradeiser und Oreganoblätter hinzugeben. 15 Minuten köcheln lassen.
- 3.** Melanzanischeiben gut abtupfen und in einer großen Grillpfanne mit etwas Öl angrillen, bis sie leicht braun sind. Dadurch werden sie innen weich und saugen beim Anbraten weniger Fett auf.
- 4.** Paradeissoße salzen und pfeffern, einen Spritzer Essig und gehacktes Basilikum einrühren. Soße nach Belieben pürieren.
- 5.** Etwas Paradeissoße auf dem Boden einer Gratinform verteilen, Parmesan darüberstreuen und mit einer Lage gegrillte Melanzani bedecken. Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Rest der Soße und eine dicke Lage Parmesan auf die letzte Schicht geben.
- 6.** Auflauf im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C etwa 30 Minuten backen, bis er knusprig und goldbraun ist.