

Auberginen Parmigiana

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Auberginen,	Auberginen waschen, quer in 1 cm dicke
1 kg	Tomaten	Scheiben schneiden, salzen und pfeffern und 30
2	Zwiebeln	Minuten stehen lassen. Inzwischen die Tomaten
3	Knoblauchzehen	überbrühen, häuten und vierteln. Zwiebeln
1 Bund	Basilikum	schälen und würfeln, 1 El Öl erhitzen, die
300 g	Mozarella,	Zwiebel andünsten und die Tomaten
40 g,	Parmesan frisch	dazugeben. Im offenen Topf ca. 20 Minuten
	gerieben,	kochen lassen. Basilikum von den Stielen zupfen
8 EL	Olivenöl,	und grob hacken, -_ Am Ende der Garzeit die
3 EL	Weizenvollkornmehl,	Sauce mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
	Salz, Pfeffer	Den J durchgepressten Knoblauch zusammen
		mit dem Basilikum zugeben und 5 Minuten
		ziehen lassen. Die Auberginenscheiben
		trockentupfen, in dem Mehl wenden und in dem
		restlichen Öl von beiden Seiten braten. In eine
		ofenfeste Form die Hälfte der
		Auberginenscheiben legen und etwas
		Tomatensauce darüber verteilen. Mit dem in
		Scheiben geschnittenen Mozarella belegen und der
		Hälfte des Parmesan bestreuen. Die restlichen
		Auberginenscheiben darauf verteilen, dann die
		Tomatensauce und den Parmesan darübergeben.
		Bei 180 Grad im Backofen auf der zweiten
		Einschubleiste von unten 30 Minuten backen.
		Tip: <i>Dazu passt grüner Salat und Brot.</i>