

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> |