Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Melanzani a la Parmigiana

Hauptspeise Gemüse Schnelle Küche Sommer Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Die Melanzani in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend beiseite stellen und für ca. eine Stunde ziehen lassen. Danach gut abtupfen und in Mehl wälzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Melanzani darin frittieren und gut mit Küchenkrepp abtupfen. In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und den gepressten bzw. geschnittenen Knoblauch mit Olivenöl goldbraun braten, die Tomaten hinzugeben und am Schluss mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken. Eine Backofenform mit etwas Olivenöl ausstreichen, den restlichen Knoblauch fein schneiden und einen Teil davon am Boden der Form verteilen. Die Melanzani und das Sugo darübergeben, mit Mozzarellascheiben belegen und mit etwas Parmesan bestreuen. Nun wieder Knoblauch, Melanzani, Sugo, Mozzarella und zum Schluss den restlichen Parmesan schichten. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist (35–40 Minuten).

ZUTATEN

- 4 großen Melanzani
- 500 g Tomaten, passiert
- 3 EL Olivenöl
- 1 handvoll frisches Basilikum
- 300 g Zarpellon Grana Padano, gerieben
- 350 g Galbani Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Öl
- Mehl
- Salz und Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen