

Melanzaniauflauf

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Melanzani in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und in einem Sieb eine halbe Stunde austropfen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch hacken. Rosmarin grob hacken. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben bei mittlerer Hitze für ca. 5–7 Minuten glasig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und etwas anbraten. Tomaten aus der Dose in den Topf geben und zum Kochen bringen. Salz, Pfeffer und Rosmarin zur Tomatensoße geben. Für ca. 10–15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen großzügig Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Melanzani Scheiben trocken tupfen und auf jeder Seite anbraten, bis sie golden braun sind.

Mit Küchenrollen Papier abtupfen und beiseitestellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer ofenfesten Auflaufform mit etwas Tomatensauce bedecken.

Eine Lage Melanzani in die Form legen, mit Tomatensauce überdecken. Einige Mozzarella-Scheiben darauflegen, mit Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern aromatisieren. Alle Zutaten abwechselnd in der genannten Reihenfolge einschichten. Mit Parmesan abschließen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und lauwarm oder auch kalt genießen!



Zutaten

2 Melanzani

2 Kugeln Mozzarella (je 125 g)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin frisch

100 ml Olivenöl

2 EL Tomatenmark

2 Dosen Tomaten (je 400 g)

Salz, Pfeffer

75 g frisch geriebener Parmesan

1 Bund Basilikum