

Parmigiana di Melanzane

Zu Gast: Sabine Heinrich

Die wunderbare Sabine Heinrich war zu Gast im Kochcast und hat eins ihrer Lieblingsrezepte mitgebracht: Parmigiana – ein Auflauf mit Auberginen. Sabine ist (so wie wir) großer Fan von Elisabeth Raether, der Kolumnistin von ZEIT MAGAZIN WOCHENMARKT. Rezepte reißt sie sich aus der Zeitung aus und kocht sie nach.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 3 Portionen

Zutaten

2 Auberginen
Salz
Olivenöl
1 Schalotte (oder kleine Zwiebel)
1 TL Oregano (getrocknet)
1 Dose geschälte Tomaten
1 Prise Zucker
Pfeffer
1 Schuss Essig (z. B. Balsamico)
125 g Mozzarella
eine Handvoll Basilikumblätter
50 g frisch geriebener Parmesan
2 EL Semmelbrösel

Zubereitung

1. Ofen auf 190°C Umluft heizen. Auberginen von den Stielen befreien, der Länge nach in Scheiben schneiden (keinen halben Zentimeter dick). Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech nebeneinander verteilen, Salz und etwas Olivenöl darübergerben. 30 Minuten lang im Ofen backen, nach 15 Minuten die Scheiben umdrehen.
2. In der Zwischenzeit die Tomatensauce vorbereiten: Schalotte fein schneiden, in einer Pfanne mit Öl andünsten, salzen, pfeffern, Oregano dazugeben. Tomaten hinzufügen. Die Sauce ungefähr 20 Minuten lang einkochen lassen. Zum Schluss mit Zucker, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
3. In einer ofenfesten Form die Hälfte der Tomatensauce verteilen, darauf die Hälfte der gebackenen Auberginenscheiben nebeneinanderlegen. Auf die Auberginen wiederum gibt man gewürfelte Mozzarella und fein geschnittene Basilikumblätter. Es folgen eine Schicht Tomatensauce sowie die restlichen Auberginen. Parmesan darüberreiben, der Käse bildet eine geschlossene Decke. Semmelbrösel auf dem Auflauf verteilen, noch mal pfeffern. 25 bis 30 Minuten lang im Ofen (190°C) backen.

