

Parmigiana di Melanzane

Zutaten (für 8 Portionen)

- 1 kg Passata di pomodoro
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- Frisches Basilikum
- Salz
- 4 große Melanzani
- Mehl zum Panieren
- Öl zum Frittieren
- 2 große Stücke Mozzarella
- 100 g Parmesan, gerieben
- Salz, Pfeffer
- Frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Aus den passierten Tomaten, Olivenöl, Zwiebel, Basilikum und Salz ein leichtes Tomaten-Sugo zubereiten und bereitstellen. 30 Minuten köcheln lassen.

Nun die Melanzani der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Tablett ausbreiten, salzen und eine halbe Stunde rasten lassen, bis sich ein bräunliches Wasser darauf absetzt. Danach die Melanzani abwaschen und abtrocknen. Im Anschluss die Melanzani-Scheiben in Mehl wenden und in reichlich Öl goldbraun frittieren. Danach auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Dann den Boden einer Auflaufform mit den frittierten Melanzani-Scheiben belegen, Tomaten-Sugo darüber gießen, den in Würfel geschnittenen Mozzarella und Parmesan darüberstreuen. Danach wieder mit Melanzani bedecken. Die Form in dieser Reihenfolge schichtweise füllen. Den Abschluss bildet eine Schicht Sugo, Mozzarella und reichlich geriebener Parmesan.

Die Form bei 200° C ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche eine schöne Farbe bekommt.

Ein köstliches Stück Neapel! Buon appetito!