



Melanzane alla Parmigiana

Zutaten (für eine Auflaufform ca. 30x20 cm)

4 Melanzani

Salz, Pfeffer

2-3 TL Zitronenthymian

4 EL Olivenöl

60 g Weizenmehl

Olivenöl zum Anbraten

2 rote Zwiebeln, fein gehackt

6 Zehen Knoblauch

690 g Tomatenpassata

½ Bund italienische Kräuter, z.B.
Rosmarin, Oregano, Basilikum

Etwas Olivenöl zum Auspinseln der Form

200 g Mozzarella gerieben

200 g Parmesan gerieben

10 kleine Tomaten

1 Baguette

Olivenöl + 1 klein geschnittene Zehe Knoblauch zum Bestreichen vom Brot



Zubereitung

Die Melanzani in ca. 1 cm Scheiben schneiden und auf beide Seiten mit Salz bestreuen. Für ca. 10-15 Minuten das Salz einziehen lassen und mit einer Küchenrolle trocken tupfen. In etwas Mehl wälzen und auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech geben. Mit Öl bepinseln und mit Salz, Pfeffer und mit Zitronenthymian würzen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad Celcius für ca. 25 Minuten goldbraun backen.



Währenddessen die Sauce bereiten:

Dazu Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl goldgelb anbraten, die passierten Tomaten dazugeben und mit dem Bund der italienischen Kräutern würzen. Für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Auflaufform mit etwas Olivenöl auspinseln und mit den Melanzani zum Auslegen beginnen, die Tomatensauce darauf verteilen und mit dem geriebenen Mozzarella und Parmesan bestreuen.

Dies wiederholt ihr jetzt solange, bis ihr alles aufgebraucht habt, ihr solltet mit Mozzarella und Parmesan aufhören und die letzte Schicht mit halbierten Kirschtomaten nach der Hälfte der Backzeit belegen.

Bei 180 Grad Celcius für ca. 35 Minuten backen.

Als Beilage gibt's bei mir „gewaffeltes“ Weißbrot, dazu das Baguette in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden mit etwas Olivenöl bepinseln und für ca. 5 Minuten ins heiße Waffeleisen geben. Alternativ könnt ihr es natürlich tosten.

Vor dem Genuss ca. 15-20 Minuten rasten lassen und dann Anschneiden.