



Melanzane alla parmigiana

Etwas Olivenöl in einen Topf geben und warm werden lassen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und im Topf glasig werden lassen. Nach ca. 5 - 10 Minuten die Tomaten hinzugeben und etwa 30 Minuten das Ganze köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz abschmecken - die Soße darf würzig sein, da sie in der Auflaufform noch an Geschmack verliert.

Die Auberginen mit einem scharfen Messer (oder am besten mit der Brotmaschine) in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben. Die Auberginenscheiben darin frittieren bis sie leicht Farbe bekommen und weich sind. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Mozzarella in Würfel schneiden.

In eine Reine etwas Tomatensoße geben, darauf eine Lage Auberginen, darauf etwas Mozzarella verteilen, danach wieder Soße, Auberginen, Mozzarella - bis alle Zutaten eingeschichtet sind und dann bei 150 Grad im Ofen 30 min backen.



Gelingt leicht in 130 Minuten

Zutaten für 4-6 Personen:

6 Auberginen
3 große Dosen geschälte Tomaten
1/2 Knolle Knoblauch
3 mittlere Zwiebel
1 Karotte
5 Mozzarella
Olivenöl, Salz

Man kann auch kleine Formen nehmen, so dass jeder Gast seinen eigenen Auflauf bekommt.

Dazu passt hervorragend ein gutes Glas Rotwein und Weißbrot.

Guten Appetit

