

## Parmigiano e melanzane

Rezept von Giovanni Melis, Küchenchef LaPinseria Zürich

### Zutaten (4 Pers.)

650 g Auberginen

2 Knoblauchzehen

5-7 EL Olivenöl

2 Dosen Tomaten gehackt (je 400 g)

Salz, schwarzer Pfeffer

1 Prise Zucker

350 g Mozzarella

100 g Parmigiano Reggiano Vaccabianca 

2 Stängel Basilikum

### Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese beidseitig salzen und ca. 30 Min. Wasser ziehen lassen.
2. Inzwischen für die Sauce die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in einem kleinen Topf in 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. anbraten. Gehackte Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, aufkochen und die Tomatensauce offen bei mittlerer Hitze ca. 60 Min. einkochen.
3. Trockene Auberginenscheiben in einer Bratpfanne bei niedriger Hitze in je 2 EL Olivenöl portionsweise 3-4 Min. je Seite goldbraun frittieren.





## Slow Food® Cooks' Alliance

4. Die Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und den Parmesan fein reiben. Eine Lage Auberginen in die Form geben, etwas Tomatensauce und einige Scheiben Mozzarella darauflegen. Fortfahren, bis alle Zutaten verarbeitet sind. Mit Tomatensauce abschliessen und die Masse mit dem Parmesan bestreuen. Das Ganze im heißen Backofen (Mitte; Umluft 160°) ca. 40 Min.
5. Abschliessend im Das Ganze heissen Backofen (Mitte; Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Kurz vor dem Servieren mit Basilikum dekorieren.

