

Parmigiana di Melanzane

Italienischer Auberginenaufauf, einfach



Zutaten für:

4 Portionen	16 Portionen	(tiefes Backblech)
4 große	8 (ca. 1,9 kg)	Auberginen
500 g	5 Packungen	Tomaten, passierte
3 EL	6 EL	Olivenöl
1 Handvoll	1-2 Bund	Basilikum, frisches
300	500 g	Parmesan, frisch geriebener
350 g	7 x 125 g	Mozzarella in Scheiben geschnitten
1	2 mittelgroße	Zwiebel(n) (rote Tropea)
2	7 gekochte	Eier in Scheiben geschnitten
		Öl zum Frittieren
		Mehl zum Frittieren
		Salz und Pfeffer
3	10 Zehe(n)	Knoblauch
1	3 große	milde Chili(s)

Die **Auberginen** in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas **Salz** bestreuen. Anschließend beiseitestellen und ca. eine Stunde ziehen lassen (Achtung: sie ziehen Wasser, also in ein entsprechendes Gefäß geben).

Danach gut abtupfen und in **Mehl wälzen**. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die **Auberginen darin frittieren**, danach gut mit Küchentuch abtupfen (die leichtere Variante: nicht frittieren, sondern in der Pfanne grillen - schmeckt aber dafür nicht so gut).

Währenddessen eine **Salsa** aus den passierten **Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Basilikum, Chili und Olivenöl** wie folgt herstellen: In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel und den gepressten bzw. geschnittenen Knoblauch im Olivenöl goldbraun braten, die Tomaten hinzugeben und am Schluss mit dem gehacktem Chili und den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken (Tipp: einige Pinienkerne geben ein besonderes Aroma).

Nun eine Backofenform (oder tiefes Backblech) mit etwas Olivenöl ausstreichen. Darauf:

- Etwas **Tomatensoße**
- **Auberginen** verteilen
- **Parmesan** darüber streuen
- mit **Mozzarella**scheiben belegen
- mit **Eierscheiben** belegen
- mit der Hälfte der restlichen **Tomatensoße** bedecken

Das Ganze **wiederholen** und mit Tomatensoße abschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 °C** so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht, das dauert **ca. 35 - 40 Minuten**.

10 Minuten vor Ende mit Parmesan bestreuen.