

# Parmigiana di melanzane

von marta ostertag

Mengen für 15 Personen

2.625 kg Auberginen (g)	
938 g Mozzarella	
270 g Parmesan	
2.625 kg Tomatensauce Napoli	
405 g Zwiebel	
1.5 dl Olivenöl	nach Geschmack
150 g Basilikum	nach Geschmack
15 g Salz	nach Geschmack
15 g Pfeffer	nach Geschmack

Etwas Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und im Olivenöl leicht anschwitzen. Anschließend mit den passierten Tomaten ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 40 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Währenddessen die Auberginen waschen und die Stiele entfernen. Ca 5mm dicke längliche Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in ein Sieb geben und jede mit grobem Meersalz bestreuen. Mit einem Teller beschweren und ca 1 Stunde abtropfen lassen. Dadurch wird das bittere Wasser der Auberginen entfernt. Nach der Ruhezeit das Salz von den Auberginenscheiben abwaschen, dann mit Küchenpapier trocken tupfen.

Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen, bis das Frittierthermometer ca 170°C anzeigt. Nun jeweils ein paar Auberginenscheiben im heißen Öl frittieren, bis diese eine leichte braune Färbung bekommen. Anschließend kurz auf einem großen Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Den Mozzarella abtropfen lassen und fein würfeln. Sobald die Tomatensoße lange genug geköchelt hat, etwas Basilikum nehmen, fein hacken, hinzugeben und verrühren. Nun etwas von der Soße gleichmäßig auf dem Boden der Auflaufform verteilen.

Die frittierten Auberginenscheiben jetzt in der Auflaufform der Breite nach dicht nebeneinander über die ganze Fläche auslegen, so dass eine erste Schicht entsteht. Diese wird jetzt großzügig mit Tomatensoße bedeckt und mit des Parmesan bestreut. Noch etwas Pfeffer darüber und ca der Mozzarellawürfeln darauf verteilen.

Diesen Vorgang wiederholen wir jetzt noch zwei mal, sodass wir insgesamt drei Schichten erhalten.

Letztlich kommt die Parmigiana für ca 40 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze in den Ofen. Vor dem Servieren noch kurz ruhen lassen.