

Melanzane al forno (für 4 Personen)

Vier Auberginen
Eine Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 Zwiebel
350 g Mozzarella
Olivenöl
Mehl
4 Esslöffel geriebener Parmesankäse oder Pecorino
8 Blätter frisches Basilikum
Salz

Zubereitung:

1. Die Auberginen waschen und quer in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden (am besten mit der Brotmaschine schneiden!). Kräftig salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und hacken. Mozzarella gut abtropfen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Tomaten zufügen, mit einer Gabel zerdrücken, salzen und pfeffern und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende 4 Blätter Basilikum zugeben. Die Tomaten anschließend passieren.
4. Die Auberginenscheiben abspülen, trockentupfen und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne 5-6 Löffel Öl erhitzen. Die Scheiben Auberginen von beiden Seiten braun braten. Auf Küchenpapier zum Abtropfen legen!
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine feuerfeste Form mit 1 EL Öl bepinseln. Eine Schicht gebratenen Auberginenscheiben in die Form legen, mit Parmesankäse bestreuen, mit Mozzarellascheiben und ein Paar Löffel der Tomatensoße belegen. Eine neue Schicht Auberginen mit den gleichen Zutaten wie zuvor belegen. Die letzte Schicht Auberginen wird nur mit Tomatensoße belegt. Im Backofen 30 Minuten überbacken.
6. Mit dem restlichen Parmesankäse bestreuen und mit den Basilikumblättern dekorieren. Warm servieren.

Buon Appetito!