

Parmigiana di Melanzane

Auflauf aus Melanzani, Tomaten, Mozzarella und Parmesan

Zutaten für 4-6 Personen

1,2 kg Melanzani
Mehl zum Wenden
Maiskeim- oder Sonnenblumenöl
zum Frittieren
1 EL Olivenöl
Butter für die Form
400g Flaschentomaten (aus der
Dose)
300 g Mozzarella
50 g Parmesan, frisch gerieben
Salz



Zubereitung:

Die Melanzani schälen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und reichlich mit Salz bestreuen. Die Scheiben senkrecht in ein Sieb schichten und 20 – 30 Minuten abtropfen lassen. Das Salz entzieht den Melanzani Feuchtigkeit und vor allem die Bitterstoffe. Anschließend gut abspülen und trocken tupfen.

In einer breiten Pfanne geschmacksneutrales Öl erhitzen (ca. 4 cm hoch). Die gut abgetrockneten Melanzanischeiben in Mehl wenden (nur so viele, wie nebeneinander in die Pfanne passen) und auf beiden Seiten goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann mit der nächsten Partie fortfahren. Melanzani immer erst unmittelbar vor dem Frittieren im Mehl wenden, damit dieses nicht nass wird!

In einer andere Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Flaschentomaten auf die Hälfte ihres ursprünglichen Volumens einkochen, mit Salz abschmecken.

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen, eine Backform mit Butter einfetten und Boden und Seitenwände mit einer Lage Melanzani auslegen. Darauf etwa Tomatensauce verteilen und mit dünn geschnittenen Mozzarellascheiben belegen. Mit geriebenem Parmesan und einigen zerzupften Basilikumblättern bestreuen und mit der nächsten Lage Melanzanischeiben belegen und so weiter, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Deckschicht besteht aus Melanzanischeiben, bestreut mit Parmesan.

Bei 200 °C im Rohr backen, nach 20 min kontrollieren, ob sich mehr Flüssigkeit abgesetzt hat, als man haben möchte (Besonders wenn man die Parmigiana später stürzen möchte!) Flüssigkeit gegebenenfalls ableeren und weitere 15 min fertigbacken.

Vor dem Servieren 5-10 min rasten lassen.

Der Auflauf kann frisch als Hauptspeise oder auf Zimmertemperatur abgekühlt als Antipasti serviert werden.

