# Auberginenauflauf Parmigiana

Der Auberginenauflauf Parmigiana ist eine italienische Spezialität. Das Rezept für den Gemüseauflauf gelingt bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,8 h

**Gesamtzeit:** 2,1 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Zwiebel |
| 3 Stk. | Knoblauchzehe |
| 4 EL | Öl |
| 1 Dose | Tomaten (geschält, 425 g EW) |
| 3 Stk. | Lorbeerblätter |
| 1 TL | Rosmarin (getrocknet) |
| 30 g | Tomatenmark |
| | Salz |
| | Cayennepfeffer |
| | Zucker |
| 1 kg | Auberginen |
| 300 g | Mozzarella |
| 100 g | Parmesan gerieben |

## Zubereitung

1. Für den italienischen **Auberginenauflauf Parmigiana** die geschälten Zwiebeln und Knoblauchzehen klein hacken. Die Auberginen waschen und in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Die gewürfelten Tomaten und Saft zugeben, Tomatenmark, Lorbeerblatt hinzugeben und mit Rosmarin, Cayennepfeffer, Salz und Zucker würzen. Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 15-20

Minuten einkochen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Eine große Bratpfanne mit Öl einfetten, die Auberginen von beiden Seiten anbraten. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und mit dem geriebenen Parmesan vermischen.

5. Jetzt eine ofenfeste Auflaufform mit Öl bepinseln, abwechselnd Auberginen, Tomaten und Käsemischund in die Form schichten. Im vorgeheizten Ofen zirka 40-45 Minuten backen.

## Tipp

Zum Auberginenauflauf einen grünen Salat reichen.