

Auberginenaufzug Parmigiana

Der Auberginenaufzug Parmigiana ist eine italienische Spezialität. Das Rezept für den Gemüseaufzug 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 **Auberginenaufzug 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 Käsemischung in die Form schichten. Im vorgeheizten Ofen zirka 40-45 Minuten backen.

Tipp

Zum Auberginenaufau einen grünen Salat reichen.