

Auberginenauflauf - „Parmigiana di melanzane“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker aus Kampanien, traditionelle italienische Alltagsküche. Eignet sich als lauwarmes Antipasti oder als Beilage zu vielen mediterranen Gerichten.

Zutaten

- 400 g frische Auberginen
- 300 g frische Tomaten in Würfeln, gehäutet, grob gewürfelt, oder entsprechend geschälte Tomaten in der Dose
- 130 g Kuhmilch Mozzarella in groben Würfeln
- 6 El Parmesan, frisch gerieben
- 1 kleines Bund frische Basilikumblätter
- Etwas getrockneten Oregano
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl gehackte Chilischote
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt, mit Salz gerieben
- 1 Handvoll geröstete Pinienkerne (Geben ein schönes Aroma)
- 2 - 3 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Auberginen waschen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden, übersalzen und ca. 30 min. ziehen lassen.

Schritt3

Danach wieder trocken tupfen und in heißem Olivenöl von beiden Seiten recht heiß anbraten. Farbe nehmen lassen und auf Küchentrepp legen, ablaufen lassen.

Schritt4

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch und Chili glasig anschwitzen und das Tomatenfleisch dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt7

Kurz, 2 min. angehen, nicht zu weich werden lassen.

Schritt8

Nunmehr in einer ausreichend großen Auflaufform als erste Schicht einige gebratenen Auberginenscheiben verteilen, etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.

Schritt9

Einige Basilikumblätter, die Mozzarella Würfel und die Pinienkerne verteilen.

Schritt10

Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Auf die letzte Schicht, die mit Mozzarella abschließt, den geriebenen Parmesan gleichmäßig streuen.

Schritt11

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken, verschließen und für 40 - 45 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, nach 20 min. die Folie entfernen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Alles appetitlich überbacken, eignet sich hervorragend als lauwarme Antipasti oder als Beilage zu vielen mediterranen Gerichten.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** Auberginen, auflauf, einfach, schnell, traditionel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginenauf-lauf-parmigiana-di-melanzane/>