



# 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 Küchenkrepp 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 lauwarmer 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/>