

# Parmigiana di Melanzane, Auberginen - Türmchen mit Büffel Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleine, fleischlose Vorspeise oder auch als leichtes Mittagessen

## Zutaten

- 2 Aubergine, ca. 600 g
- 2 Eier mit 2 El Parmesan und 2 El Milch, verklappert
- Etwas Mehl
- 2- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 kg geschälte Tomaten, gewürfelt
- (Geht auch mit ganzen Tomaten aus der Dose)
- 300 g Büffelmozzarella
- 100 g geriebener Parmesan oder Gouda
- Ein Handvoll Basilikum Blätter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Büffelmozzarella in dünnen Scheiben schneiden, die Tomaten von der Blüte befreien und kurz in kochendem Wasser brühen. Sofort in kaltem Wasser Abschrecken, schälen, die Kerne entfernen und grob würfeln; den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

### **Schritt3**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und mit den Auberginen Abschnitten in Olivenöl kurz anschwitzen und die Tomaten Würfel dazu geben. Salzen, pfeffern, ca. 30 min. leise, dicklich einkochen.

### **Schritt4**

Die Auberginen waschen und in gleichmäßige, 0,5 cm dicke Scheiben schneiden; (Geht prima auf der Aufschnitt Maschine) die Anschnitte klein würfeln.

### **Schritt5**

Salzen, ca. 15 min. einwirken lassen, mit Küchentrepp trocken tupfen, pfeffern und in Mehl wenden.

### **Schritt6**

Die Eier mit der Milch und dem geriebenen Parmesan verschlagen und die Auberginen Scheiben in der Panade wälzen. Etwas abstreifen, damit die Kruste nicht zu dick wird und zu viel Fett aufnimmt.

### **Schritt7**

In heißem Olivenöl von beiden Seiten heraus braten, Farbe nehmen lassen, abtropfen lassen.

### **Schritt8**

Drei Auberginen Scheiben zusammen als Unterbau auf das flache Backblech oder eine Auflaufform setzen, darüber die Mozzarella Scheiben legen. Einen guten El Tomaten geben und den Vorgang 2 mal wiederholen.

### **Schritt9**

Zuletzt mit Reibkäse bestreuen, ca. Die 15 - 20 min. in den Backofen schieben.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Mit einigen frischen Basilikum Blättern garniert, zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** Kleine, fleischlose Vorspeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmigiana-di-melanzane-auberginen-tuermchen-mit-bueffel-mozzarella/>