

Parmigiana mit Auberginen



Zutaten (4 Personen):

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Tomaten
- 12 EL Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Weißweinessig
- 2 Auberginen (á ca. 300 g)
- 4 Stiele Basilikum
- 100 g Mozzarella (gerieben)
- 80 g Parmesan (gerieben)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel sowie Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Knoblauch- sowie Zwiebelwürfel zufügen und glasig andünsten.

In dieser Zeit die Tomaten waschen, putzen, würfeln und dann ebenfalls in die Pfanne geben.

Jetzt den Weißweinessig mit der Brühe zusammen in die Pfanne gießen und alles etwa 10 Minuten dicklich einkochen lassen.

Währenddessen die Aubergine waschen, putzen und in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer separaten Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen, die Auberginenscheiben darin portionsweise goldbraun braten und anschließend in eine Auflaufform legen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, ein wenig zum Garnieren zur Seite legen, den Rest hacken und unter die Tomaten mischen; die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten auf den Auberginenscheiben verteilen, mit geriebenem Mozzarella sowie geriebenem Parmesan bestreuen, für ca. 30 Minuten im Backofen goldbraun überbacken und danach mit Basilikum garniert servieren.

Nährwertangaben: 252 kcal p.P., 8 g KH p.P.