



Parmigiana mit Auberginen

Als Kind hatten meine Eltern einen sehr grossen Garten. Da wurde viel leckeres Gemüse angepflanzt. Ganz viele Tomaten, um sie dann zu passieren. Peperoni und auch Auberginen durften nicht fehlen. Die Auberginen wurden dann zu vielen verschiedenen Gerichten zubereitet. Unter anderem zu einer Parmigiana. Als Kind war es nicht gerade mein Lieblingsgericht. Aber schliesslich heisst es, dass man etwas einige Male (sogar 16 Mal) probiert haben sollte um zu sagen, ob es einem schmeckt oder nicht.

Auf jeden Fall liebe ich inzwischen dieses Gericht. Es kann als Hauptgang zusammen mit einem Salat, als Beilage zu Fleisch oder Grilladen serviert werden. Bevorzuge ich sogar während der Grillsaison sehr gerne um nicht "nur" Salate aufzutischen. Ob so oder so.... die Parmigiana solltet ihr unbedingt ausprobieren haben.

Zutaten

ca. 1 – 1.5 kg Auberginen (ca. 3 Stück)
2 Flaschen / ca. 1.4 Liter passata di pomodoro (passierte Tomaten)
2 Kugeln Mozzarella
150 g geriebener Parmesankäse
1/2 Zwiebel
Olivenöl nach Bedarf
Salz und Pfeffer nach Bedarf
einige Basilikumblätter

Salz für das Entwässern der Auberginen

Erdnussöl zum Frittieren

Zubereitung

Auberginen waschen, abtrocknen und Enden wegschneiden. Auberginen in gleichmässigen Scheiben von 4-5 mm Dicke zuschneiden. Hierfür benütze ich eine Mandoline. Mit einem scharfen Messer geht es auch.

Auberginen in ein Lochsieb schichten. Pro Schicht immer etwas Salz auf die Auberginen geben. So weiterfahren bis alle Auberginen geschnitten und gesalzen sind. Die Auberginen mit etwas beschweren und ca. 1 Stunde entwässern lassen. So verlieren die Auberginen ihre Bitterstoffe.

Währendem die Auberginen eingelegt sind, die Mozzarella in Würfel schneiden. Damit sie während des Gratiniertens nicht zu viel Wasser verlieren, die geschnittenen Mozzarella-Würfel ebenfalls abtropfen lassen. Entweder in ein Sieb geben oder auf einem Küchentuch verteilen.

Zubereitung der Sauce

Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer weiten Pfanne Olivenöl mit der gehackten Zwiebel einige Minuten dünsten. Ständig rühren, damit die Zwiebel nicht verbrennt.

Die passierten Tomaten dazu geben und die Sauce ca. 45 Minuten kochen lassen. Sollte die Sauce zu fest einkochen, etwas Wasser dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nachdem die Sauce eingekocht ist, zerzupfte Basilikumblätter dazu geben.

Auberginen frittieren

Erdnussöl auf 170° Grad aufheizen. Die eingelegten Auberginenscheiben unter fliessendem Wasser ausspülen und ausdrücken. Auf ein Tuch geben und ganz gut trocken tupfen. Dieser Vorgang ist ganz wichtig. Gebt ihr zu nasse Auberginenscheiben in das heisse Öl, wird es spritzen und es besteht Verbrennungsgefahr.



Die gut abgetrockneten Auberginenscheiben ins heisse Öl geben und auf beiden Seiten goldbraun frittieren, dauert ca. 2 – 3 Minuten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zusammenstellung

Eine ofenfeste Form bereitstellen. Auf dem Boden der Form etwas Tomatensauce geben. Eine Lage frittierte Auberginenscheiben darüber verteilen. Mit Parmesankäse und Mozzarellawürfel belegen. Eine Schicht Tomatensauce darüber verteilen. Mit den restlichen



Zutaten weiterfahren. Zum Schluss endet ihr mit einer Schicht Auberginen und die restlichen Tomatensauce. Mit Parmesankäse bestreuen.

Ofen auf 200° Grad vorheizen und die vorbereitete Parmigiana in den Ofen schieben. Während 40 Minuten backen.

Vor dem Servieren ca. 10 Minuten stehen lassen.

Sollte nach dem Essen noch Parmigiana übrig sein, kann man diese 1 – 2 Tage im Kühlschrank lagern. Ich finde sie am nächsten Tag aufgewärmt noch fast besser.

Die fertig gekochte Parmigiana kann man sehr gut einfrieren. Evt. vorgängig Portionen schneiden.

