



Pikante Tarte Parmigiana

Sicherlich kennt die eine oder andere Person die Parmigiana mit Aubergine. Ein Klassiker in der italienischen Küche. Werde ich demnächst einmal publizieren. Wir lieben dieses Gericht. Die Kombination von Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella ist einfach nur lecker.

Mit dem heutigen Rezept mache ich eine etwas abgewandte Version der Parmigiana und zwar kombiniere ich sie in einer Tarte. Super lecker und sehr geschätzt von meiner Familie. Ein leckeres Nachtessen.

Für eine Tarteform von 26/28 cm Durchmesser

Zutaten

1 Portion Kuchenteig – nach meinem Grundrezept oder eine Packung gekaufter Teig

Tomatensauce

400 g passata di pomodoro (passierte Tomaten)

3 Esslöffel Olivenöl

½ Zwiebel

4-5 Basilikumblätter

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Für die Auberginen

2 Auberginen (mittlere Grösse)
etwas Mehl um die Auberginen zu bemehlen
Salz nach Bedarf
Olivenöl oder Erdnussöl zum Frittieren

Zutaten für die Tartebelegung

geriebener Parmesankäse nach Bedarf
40 – 50 Würfel Mozzarella (ich verwende die Blockmozzarella, da diese trocken ist und während der Backzeit kein Wasser abgibt)
einige Basilikumblätter

Zubereitung

Als Erstes wird einen Kuchenteig zubereitet. Entweder nach meinem Rezept im Blog oder ihr verwendet einen gekauften bereits rund ausgewallter Teig. Währenddem der Teig im Kühlschrank kühlt, wenden wir uns an die weiteren Zutaten für die Tarte.

Für die Sauce

In einer Pfanne das Olivenöl mit der gehackten Zwiebel dünsten. Die passierten Tomaten dazu geben und während ca. 20 – 30 Minuten köcheln lassen. Während der Kochzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblätter dazugeben. Die Sauce sollte nicht zu fest einkochen.

Das ist eine Möglichkeit, die Tomatensauce zu kochen. Doch ihr könnt natürlich auch eine Tomatensauce nach eurem Geschmack zubereiten.

Zubereitung der Auberginen

Auberginen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einen Teller verteilen und mit etwas Salz bestreuen. Ca. 10 Minuten stehen lassen, damit die Auberginen entwässern können.



Man kann das Salz bzw. das Wasser mit einem Küchenpapier abtrocknen. Ich bevorzuge es, die Auberginen zu waschen, leicht auszudrücken und sehr gut abzutrocknen.

Auberginenscheiben im Mehl wenden.

In einer Bratpfanne das Oliven- oder Erdnussöl erhitzen und die Auberginen auf beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zusammenstellung

Kuchenteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 5 Minuten temperieren lassen. Zu einer runden ca. 3 mm dicke Form ausrollen. In eine Tarteform legen, welche zuvor mit Backtrennspray besprüht wurde.

Ausgerollter Kuchenteig mit der Zinken einer Gabel einstechen.

Die Tomatensauce auf dem Teigboden verteilen. Darüber einige zerzupfte Basilikumblätter geben.

Die frittierten Auberginen auf der Tomatensauce verteilen. Eine weitere Schicht Tomatensauce über die Auberginen verteilen. Nochmals Basilikumblätter darüber zerzupfen.



Das Ganze mit den restlichen Auberginen und der Tomatensauce wiederholen.

Zum Schluss die geschnittene Mozzarellawürfel auf der Tomatensauce verteilen und mit Parmesankäse bestreuen.

Währenddessen den Ofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Tarte einschieben.

Diese während ca. 30 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und warm oder lauwarm servieren.

