Die Speisekarte, Bitte!

TITEL DES REZEPTS: *PARMIGIANA DI MELANZANE*	
PORTIONEN: 4 Personen	
ZUTATEN:	
4 große	Auberginen
500 g	Tomaten, passierte
3 EL	Olivenöl
1 Handvoll	Basilikum, frisches
300 g	Parmesan, frisch gerieben
350 g	Mozzarella, in Scheiben geschnitten
1	Zwiebel
	Öl zum Frittieren
	Mehl zum Frittieren
	Salz und Pfeffer
150 g	Lucanica
ZUBEREITUNG:	

Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. Eine Stunde ziehen lassen.

Danach gut abtupfen und in Mehl wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin frittieren.

Eine Sauce aus den passierten Tomaten, Zwiebel, Basilikum und Olivenöl, Lucanica herstellen: In einem Topf die klein geschnittene Zwiebel im Olivenöl goldbraun braten, die Tomaten hinzugeben und mit den klein geschnittenen Basilikumblättern abschmecken.

Eine Backofenform mit Olivenöl ausstreichen, darauf Auberginen verteilen, die Sauce darauf verteilen, mit Mozzarellascheiben belegen und etwas Parmesan darüber streuen. Das Verfahren wiederholen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C so lange überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht, das dauert ca. 35 - 40 Minuten.

Christian C. und Vrunda A. – TEAM 15