



Gratinierter Auberginenaufauf: Melanzane alla parmigiana

Zutaten für 2 Personen

- 2 Auberginen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 2 Büffelmozzarella
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten Basilikum (425 ml)
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark Würzgemüse
- 1 Handvoll Oregano-Zweige
- 1 Handvoll Basilikum
- 200 g Parmesan
- 1 TL ORO d'Italia Condimento Bianco Argodolce
- Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Schritt 1: Die Vorbereitung

Schneiden Sie die Schalotten und den Knoblauch. Dann die Auberginen und den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Schritt 2: Die Tomatensauce

Erhitzen Sie das Olivenöl in einem Topf und dünsten Sie die Schalotten in diesem. Dann geben Sie das ORO di Parma Tomatenmark Würzgemüse, sowie die ORO di Parma stückige Tomaten dazu. Jetzt nur noch die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und Knoblauch, sowie ORO d'Italia Condimento Bianco Argodolce hinzufügen. Rühren Sie die Sauce um.

Schritt 3: Der Auflauf

Geben Sie die Sauce in eine Auflaufform, sodass der Boden bedeckt ist. Dann schichten Sie abwechselnd die Auberginen- und die Mozzarellascheiben. Jetzt können Sie die restliche Sauce darüber verteilen und etwas Paniermehl über dem Auflauf verteilen. Jetzt können Sie großzügig Parmesan über den Auflauf reiben.

Schritt 4: Das Finale

Überbacken Sie nun Ihren Auflauf für 35- 40 Minuten bei 180 °C im Ofen. Servieren Sie Ihren Auflauf und würzen Sie bei Bedarf nach. Lassen Sie es sich schmecken!

Verwendete Produkte



Buon appetito! Mehr italienische Rezepte unter www.rodiparma.de