Melanzane parmigiana

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (6 Portionen)

» 6 Aubergine(n)
» 5 EL Olivenöl
» 425g Dosentomaten
» 1 TL Oregano
» 1 Prise Zucker
» 250g Cheddar-Käse
» 50g Parmesan
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Auberginen längs in dicke Scheiben schneiden. Salzen und in einem Sieb 30min ziehen lassen. Gut abwaschen, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

2. Auberginenscheiben mit Öl bestreichen und auf zwei großen Backblechen anordnen. Auf der oberen Schiene im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf jeder Seite 10min goldbraun rösten. Inzwischen aus dem restlichem Olivenöl, Dosentomaten, Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer eine Tomatensoße zubereiten und warm halten.

3. Etwas Tomatensoße in eine Auflaufform geben, Auberginenscheiben darüber schichten, mit etwas Cheddar bestreuen. Den Vorgang mehrmals wiederholen, mit einer Schicht Cheddar abschließen. Parmesankäse darüber streuen und den Auflauf in 30min goldbraun backen.

angelegt am: 30.03.2006 Rezept-Nr: 1998

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke