

Melanzane alla parmigiana

Auf Anregung meiner ehemaligen Lebensabschnittsgefährtin (ein schönes Wort :-)) noch ein Rezept (wahrscheinlich hat es ihr gut geschmeckt), dass sich sehr gut als Mitbringsel für eine Party o.ä. eignet, wenn ein Beitrag zu einem Buffet geleistet werden soll. Die Tatsache, dass man es sowohl kalt, als auch warm essen kann, ist außerdem von Vorteil. Auch bei diesem Rezept steht und fällt die Qualität mit den einzelnen Zutaten. Traditionell wird es als Antipasto (Vorspeise) gegessen, aber das sollte man nicht so eng sehen.

Die Zutaten:

Mengenangaben lasse ich weg.

a) tue ich mich da immer sehr schwer, wenn ich ohne Rezept koche und

b) hängt die Menge von der Größe der Auflaufform ab.

Auberginen (Melanzane), auf dem Wochenmarkt oder beim Italiener eingekauft

Tomaten (wie immer bevorzugt Flaschentomaten)

Zwiebel

Knoblauch

Petersilie (großblättrige)

Oregano

Parmesan (Grana Padano oder Parmigiano Reggiano, natürlich frisch gerieben)

Mozzarella (den Original Büffelmozzarella bitte, keinen Kautschuk)

Olivenöl (extra vergine)

Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

die Hauptarbeit ist eigentlich das Vorbereiten der Auberginen. Bisher galt immer, diese vorher in Scheiben zu schneiden, salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen, damit die Bitterstoffe entweichen. Meine Erfahrung hat gelehrt - lohnt nicht. Also nur längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in reichlich Olivenöl goldbraun braten (wird einiges an Olivenöl verbrauchen; Auberginen saugen wie ein Schwamm) - mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken, häuten und grob zerkleinern - Zwiebel, Knoblauch, Petersilie feinhacken (ich gebe auch gerne eine fein geschnittene Peperoncino dazu) - alles in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab (dieser Zauberstab ist mich für mich die genialste Küchenerfindung - Dank sei Herrn Pürier :-)) einen cremigen Sugo herstellen. Wer keinen Zauberstab hat (ein Fehler), kann das ganze in einer Pfanne auch wie eine normale Tomatensoße herstellen - mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten und die Auberginen darin fächerförmig einschichten (eine Lage) - salzen und pfeffern - den Tomatensugo darauf verteilen - den Mozzarella in der Hand zerquetschen (die beste Art ihn zu zerkleinern - macht tierisch Spaß) und darüber verteilen - Parmesan darüber reiben.

das Ganze im Backofen 15 min bei 200° überbacken