

## Auberginen Parmigiana (Auberginen überbacken)



Auberginen-Parmigiana ist ein typisch sizilianisches Rezept und kommt in Sizilien mindestens 1x wöchentlich auf den Tisch.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Zwiebel	und
2-3 Knoblauchzehen	fein hacken, in
2 Eßl Öl	andünsten
1 Eßl Tomatenmark	mitrösten
1 Dose (425 ml) Tomaten	zufügen, mit
Oregano, Salz, Pfeffer, Zucker	würzen, 10 Min einköcheln. In der Zwischenzeit
2 Auberginen	in ½ cm dicke Scheiben schneiden und mit
Salz	bestreuen. Ziehen lassen, damit sich die Bitterstoffe lösen. Mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Anschließend die Aubergine in einer Pfanne mit

wenig Öl	goldbraun braten. Die Scheiben flach nebeneinander auf eine feuerfeste Form legen, mit der Tomaten-Soße bedecken.
250 g Mozzarella	in dünnen Scheiben darauf legen. Anschließend bei

<b>Temperatur:</b>	175 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	15-20 Min überbacken

Ein Hauptgericht wird aus der Auberginen-Parmigiana wenn auf die Auberginen noch Scheiben von gekochten Eiern gelegt werden. Dann Tomaten-Soße und Mozzarella. Dazu wird Brot gereicht.