

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Stefan Wannewetsch

**Parmigiana di melanzane mit sizilianischem
Orangensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Parmigiana:

2 große Auberginen
 400 ml passierte Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 100 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 1 Kugel Mozzarella, mit mikrobiellem
 Lab
 Rapsöl, zum Frittieren
 20 Blätter Basilikum
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Passierte Tomaten mit Knoblauch und 3 Basilikumblättern in einem Topf zum Köcheln bringen. Mit 1 Teelöffel Salz und Zucker verfeinern und köcheln lassen.

Auberginen putzen, in 1 cm dicke Streifen schneiden, salzen und goldbraun in einer Pfanne in Rapsöl frittieren.

Mozzarella klein schneiden. Hartkäse reiben. Tomatensauce in einer Auflaufform verteilen und Hartkäse darüber verteilen. Anschließend mit einer Schicht Auberginen auslegen. Mit Hartkäse, Mozzarella und Basilikumblättern belegen. Alles dreimal wiederholen.

Auflaufform für 10 Minuten in den Ofen geben.

Für den Orangensalat:

1 Zwiebel
 5 entsteinte, schwarze Oliven
 2 Orangen, Scheiben
 2 EL Olivenöl
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Oliven und Petersilie klein schneiden. Orangen schälen, von der bitteren weißen Haut befreien und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und mit Zwiebeln, Petersilie und Oliven vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.