

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2022 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Parmigiana di melanzane

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

400 g geschälte Tomaten aus der Dose
½ Knoblauchzehe
1 Schalotte
25 ml Weißwein
Olivenöl, zum Braten
1 Prise Zucker
1 Prise Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Tomaten hinzugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Parmigiana di melanzane:

1 ½ große Auberginen
½ Knoblauchzehe
250 g Mozzarella
75 g Parmesan
¼ Bund Basilikum
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Auberginen waschen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten. Kurz vor Fertigstellung den Knoblauch hinzugeben. Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Nun eine Schicht Auberginenscheiben, eine Schicht Tomatensauce, Mozzarellascheiben, geriebenen Parmesan und Basilikum darauf verteilen. Vorgang noch einmal wiederholen und mit Mozzarella und Parmesan enden. Mit Pfeffer würzen und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.