

# Rezepte

## Parmigiana di melanzane

Zutaten für ca. 4 Personen /1 Auflaufform:

2 Auberginen

2 Dosen Tomaten, gehackt 800 Gr.3

1 EL Circus Maximus (\*Patrizia Produkt)

Etwas Tomatenmark

1 rote Zwiebel

200 Gr. Mozzarella „fior di latte“

Ca. 10 EL Parmesan, frisch gerieben

Kräuter Olivenöl (\*Patrizia Produkt)

Meersalz, Pfeffer, frischer Rosmarin, Thymian, frischer Basilikum zur Dekoration

**\*Patrizia Produkte findest Du bei [www.patrizia.de](http://www.patrizia.de) (Kontakt, Fachhändlerliste) oder stelle eine individuelle Anfrage unter [info@patrizia.de](mailto:info@patrizia.de)**



Zubereitung:

Auberginen waschen, in schmale Scheiben (ca 0,5 cm) schneiden und mit etwas Meersalz bestreuen. Lasse diese 30 Minuten ruhen, spüle dann die Scheiben ab und tupfe sie mit Küchenpapier trocken. Währenddessen die Salsa zubereiten. Schwitze dazu die Zwiebeln glasig in Olivenöl an und füge etwas Tomatenmark dazu, bis leichte Röstaromen entstehen. Gebe dann die gehackten Tomaten und das Gewürz Circus Maximus hinzu. Würze die Salsa zudem mit Meersalz und Pfeffer und lasse sie etwas einköcheln.

Den Ofen auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze, vorheizen.

Erhitze eine Pfanne mit reichlich Kräuter Olivenöl und brate die Auberginenscheiben portionsweise darin an. Dabei immer wieder Olivenöl nachgießen. Die fertig angebratenen Scheiben aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier zwischengelagern. Zerpfücke den Mozzarella in kleine Stücke und reibe den frischen Parmesan.

Schichte nun in einer Auflaufform die Auberginen, dann die Tomaten Salsa und dann einen Teil des Mozzarella. Fahre so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht ist der Mozzarella. Darauf abschließend den Parmesan, etwas Rosmarin und Thymian geben. Bedecke die Form mit Alufolie.

Schiebe Deine Parmigiana in den vorgeheizten Ofen und backe Sie bei 180 Grad ca. 45 Minuten.

Viel Spaß und Freude bei der Zubereitung,

Eure Patrizia