

## Gestapelte Parmigiana di melanzane

Zugegeben, Auberginen und ich sind nicht die besten Freunde. Dank diesem [→ hervorragenden Rezept auf Anonyme Köche](#) für eine aufgetürmte Parmigiana di melanzane hat sich unser Verhältnis aber entscheidend verbessert. Ich hab's gelesen, gleich am nächsten Tag ausprobiert und innerhalb kurzer Zeit so oft gekocht, dass ich euch nun meine Variante davon auf Culinary Farm vorstellen möchte.

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde und 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten für 4 Personen:

2 Auberginen  
425 g stückige Tomaten aus dem Glas  
50 g Parmesan  
25 g Semmelbrösel  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
frisches Basilikum  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Das Problem, das ich mit Auberginen habe, ist das sie meistens als labbriges, mit (schäbigem) Öl vollgesaugtem Etwas auf dem Teller landen. Auch bei der klassischen „Parmigiana di melanzane“, einem typisch italienischem Auflauf aus Auberginen, Tomatensauce und Käse, werden die Auberginenscheiben in Öl schwimmend gebraten. Im Gegensatz dazu kommen in diesem Rezept die Auberginenscheiben in den Ofen und ohne jegliches Fett geröstet, was dieses Gericht nicht nur um einiges leichter sondern auch geschmacklich interessanter macht. Die Aubergine verliert durch das trockene Rösten einiges an Wasser und nimmt so begierig andere Flüssigkeiten wie ein Schwamm auf. Diese bekommt sie aus der Tomatensauce, mit der die einzelnen Scheiben bestrichen werden. Neben dem Tomatensaft nimmt sie so auch die Aromen aus der Sauce mit auf und bekommt dadurch nicht nur eine sagenhaft cremige Konsistenz sondern sie wird auch noch extrem schmackhaft.

### Zubereitung der gestapelten Parmigiana di melanzane:

Den Backofen auf 240 °C vorheizen.

Die Knoblauchzehe schälen, halbieren, den eventuell vorhandenen Keim entfernen und die Zehe in feine Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und den Knoblauch darin farblos anschwitzen. Nun die stückigen Tomaten aus dem Glas dazugeben und bei geringer Hitze für 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Währenddessen die Aubergine waschen, abtrocknen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf einen mit Backpapier versehenen Grillrost legen und im vorgeheizten Backofen rösten. Die Auberginenscheiben sollen eine leicht braune Farbe bekommen aber nicht zu lange im Ofen bleiben, da sonst die Schale sehr zäh werden kann. Das Rösten dauert um die 20 Minuten, die Scheiben in dieser Zeit einmal wenden.

Hat die Tomatensauce eine halbe Stunde gekocht, mit Meersalz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Eine gute Hand voll frische Basilikumblätter waschen, in feine Streifen schneiden und unter die Sauce rühren.

Die gerösteten Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 °C senken. Die Scheiben vom Backpapier auf den nackten Rost legen, sonst nehmen sie sofort wieder Kondenswasser auf. Die Aubergine muss nicht gewürzt werden, ihr Eigengeschmack und die Aromen, die sie beim Gratinieren im Ofen von der Sauce und Käse aufnimmt, reichen bei diesem simplen Gericht vollkommen aus.

Nun kann gestapelt werden. Dafür den Boden von vier kleinen Auflaufförmchen dünn mit Olivenöl bedecken und jeweils die erste und größte Auberginenscheibe hineinlegen. Diese mit etwas Tomatensauce bestreichen, ein wenig Semmelbrösel darüber streuen und frisch geriebenen Parmesan darauf geben. So weiterverfahren bis alle Auberginenscheiben auf die vier Förmchen verteilt sind. Auf die jeweils letzte Scheibe noch einmal Tomatensauce, Semmelbrösel und Parmesan geben.

Die vier Auberginentürme jetzt in den Ofen geben und für 10 bis 15 Minuten gratinieren. Die gestapelte Parmigiana di Melanzane kann sofort und heiß serviert werden oder man wartet bis sie nur noch lauwarm ist, so wie es die Italiener machen. Ich esse sie immer solo oder mit einem Rucolasalat zu italienischem Weißbrot als leichte Hauptspeise, die Türmchen schmecken aber auch hervorragend als Beilage, zum Beispiel zu allem was vom Grill kommt und selbstverständlich als vegetarische Vorspeise.