

Parmigiana (für 4 Personen)

Giuseppe Pellegrino, Zollikon: «Diesen Gratin kenne ich von meiner Mutter, einer gebürtigen Südtalienerin aus Salerno. Jeden Sonntag servierte sie ihn uns zusammen mit selbergemachter Pasta.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
2 Auberginen 1 grosse Dose Pelati in Stücken 1 Knoblauchzehe viel Parmesan, geraffelt 1 Kugel Mozzarella, in sehr kleine Stücke gerissen Olivenöl getrockneter Oregano Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker	<ol style="list-style-type: none">1. Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.2. Pelati in eine Schüssel leeren, Knoblauchzehe dazupressen, 2 Esslöffel Olivenöl beifügen, salzen und eine Prise Zucker dazugeben, umrühren und stehenlassen3. Die Auberginen in 5 mm dicke Rädchen schneiden, auf Haushaltspapier ausbreiten, salzen und eine halbe Stunde Wasser ziehen lassen. Dann abspülen und etwas ausdrücken4. In einer grossen Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Auberginenrädchen braten, bis sie leicht gebräunt sind.5. Eine Gratinform ausbuttern. Auberginenrädchen überlappend aufschichten. Auf jede Schicht etwas Tomatensauce auftragen, dazu etwas Parmesan und Mozzarella (gemäss Ihrem Gusto)6. Die oberste Schicht mit viel (!) Parmesan und Mozzarella bestreuen und eine halbe Stunde in die Mitte des Backofens schieben. Zuletzt den Gratin kurz unter die Grillschlaufe stellen und bräunen lassen.