

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Parmigiana



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen
2. Auberginen längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden
3. Die Auberginenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Olivenöl bepinseln
4. Die Auberginen im Ofen ca. 20 Minuten backen
5. Mozzarella zerzupfen
6. Knoblauch pressen
7. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
8. Knoblauch andünsten und die Pelati dazugeben
9. Die Sauce ca. 20 Minuten kochen lassen
10. In eine vorbereitete Form 3 Esslöffel Tomatensauce geben
11. Die Hälfte der Aubergine in der Form verteilen, die Hälfte der Tomatensauce darüber geben

Zutaten

| | |
|-------|--------------------|
| 4 | Auberginen |
| 50 g | Olivenöl |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 800 g | Pelati |
| 150 g | Mozzarella |
| 100 g | Parmesan, gerieben |
| 12 | Basilikumblätter |
| | Salz, Pfeffer |

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 12.** Die Hälfte des Parmesans und des Mozzarellas darauf streuen und diesen Vorgang der Schichtung wiederholen
- 13.** Im Backofen nochmals ca. 20 Minuten backen
- 14.** Nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern garnieren und servieren