



Parmigiana di Melanzane

4 Personen



Ca. 90 MIN. Zubereitungszeit



Zutaten

4 - 5 Auberginen

3 Bayernland Mozzarella Kugel

100 g Farni Frischkäse Classic

150 g Bayernland Rigatello (gerieben)

2 EL Bayernland Goldbutter

800 ml Tomatensauce

1 Bund Basilikum

Salz & Pfeffer

Ciabatta nach Belieben

Zubereitung

1. Auberginen waschen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Auberginenscheiben auf dem Grill oder in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, bis sich leichte Röstmarken entwickeln.
3. Anschließend die Tomatensauce mit dem Frischkäse verrühren.
4. Die Auflaufform großzügig mit Butter einstreichen.
5. Mozzarella abtropfen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
6. Eine Lage Auberginen in die Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Darüber Tomatensauce, geriebenen Hartkäse, einen Teil der Mozzarella-Scheiben und einige Blätter Basilikum verteilen.
7. Diesen Schritt noch 2 Mal wiederholen, bis die Auflaufform gefüllt ist. Die letzte Schicht mit Mozzarella abschließen und für 45 – 60 Minuten bei 180° C Ober-/ Unterhitze im Backofen oder auf dem Grill garen.
8. Abschließend den Auflauf mit Basilikum Garnieren und nach Belieben mit Ciabatta servieren.

Guten Appetit!

Das Rezept entstand in freundlicher Zusammenarbeit mit [www. Schnellmalgekocht.de](http://www.Schnellmalgekocht.de)



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV