Melanzane alla Parmigiana ??

Melanzane alla Parmigiana ist glaube ich eines der ganz klassischen Gerichte in der italienischen Küche ? und dabei gibt es eine Vielzahl an unterschiedlichen Zubereitungen. Einige panieren die Melanzane, Aubergine, vorher und braten sie in der Pfanne, andere rösten sie im Ofen leicht vor. Ich habe mich für die Variante im Ofen entschieden, weil die Melanzane sehr saugfähig sind und so ist dies für mich die etwas fettfreiere Variante ? . Außerdem habe ich die Melanzane alla Parmigiana mal in einer Muffinform gebacken. So kann man dieses wunderbare Gericht besser proportionieren und auch besser als Beilage nutzen.

Inspiriert dazu hat mich eine italienische Bloggerin, die italienische Klassiker einfach und ohne viel Aufwand zubereitet, und dadurch die Lust am Ausprobieren immer wieder in mir entfacht ? dabei verändere ich auch immer gerne die Rezept Vorschläge für meine Bedürfnisse. Aber genau das ist ja das spannende am Kochen und Backen, man kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und sich einfach mal ausprobieren ? so und hier geht’s zum Rezept ??

Zutaten – 12er Muffinform

2 große Auberginen

1 Büchse Pizzatomaten ca. 400 g

1 – 2 Mozzarella

50 g geriebenen Parmesan oder Grana

Olivenöl, Salz und Pfeffer

Frisches Oregano und Thymian

Zubereitung

– Ofen auf 180°C Umluft vorheizen

– die Auberginen in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtes Blech legen

– jede Scheibe etwas salzen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln

– im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen

– die Muffinform ein wenig mit Olivenöl fetten und in jede Mulde eine Streifen Backpapier legen. Er sollte an beiden Seiten überstehen

– nun in jede Mulde eine Scheibe der vorgebackenen Aubergine legen, dann ein Esslöffel Tomatensauce auf jede Scheibe geben

– den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und jeweils ein wenig auf die Sauce verteilen. Anschließend mit ein wenig Parmesan bestreuen

– jetzt wieder mit einer Scheibe Aubergine anfangen. Bei mir ergab das 3 Schichten

– den Ofen wieder auf 180°C Umluft vorheizen und die Form für ca. 20 Minuten überbacken

– die fertigen Melanzane mit den Papierstreifen aus der Form heben und je nach Bedarf proportionieren

Und jetzt genießen ?

Dazu passt übrigens ein trockener Lambrusco sehr gut ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Quelle: Fatto in casa da Bernedetta