

## Parmigiana di Melanzane

### Zutaten:

- 2-3 Auberginen
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Olivenöl
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- Zucker
- glatte Petersilie
- Paniermehl, oder besser: getrocknetes Altbrot zu Bröseln zerdrückt
- Parmesan, gerieben

### Vorbereitung:

**Auberginen:** Auberginen waschen und in 1cm dicke Streifen schneiden. Salzen, nach etwa 15 Minuten Wasser mit Haushaltspapier abtupfen, mit Olivenöl bepinseln und bei 200° rund 20 Minuten in den Ofen bis sie weichgekocht sind.

**Sugo:** Gehackte Zwiebeln und gepressten Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten. Tomaten hinzufügen, eine Prise Zucker dazu geben, mit Salz & Pfeffer würzen und die Sauce etwa 30 Minuten köcheln lassen bis sie etwas eingedickt ist. 10 Minuten vor Ende klein geschnittene Petersilie in die Sauce rühren.

Mozzarella in Scheiben schneiden, Petersilie klein hacken, Parmesan reiben, Altbrot zerkleinern.

### Zubereitung:

Etwas Sugo in eine Auflaufform geben und gleichmässig verteilen. 1 Schicht Auberginenscheiben darauf legen. Mozzarella darüber verteilen und wieder eine Schicht Sugo, Auberginenscheiben und Mozzarella darüber geben. Am Schluss mit Mozzarella beenden. Grosszügig Parmesan und Semmelbrösel darüber streuen. Bei 180° rund 30 Minuten backen.

Dazu passt ein grüner Salat oder ein Stück Brot.