Melanzane alla Parmigiana

Zutaten für 2 - 4 Personen

1 - 3 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
2 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen.
400 g Dosentomaten	zugeben und 3 - 5 Minuten leise köcheln lassen.
1 - 2 EL frisches Basilikum	in feine Streifen schneiden und zusammen mit
1 TL Kräuter der Provence	zugeben. Mit
Salz, Pfeffer und etwas Zucker	würzen, beiseitestellen.
	Backofengrill auf 220°C einschalten, Backofentür leicht geöffnet lassen.
2 Auberginen	waschen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit
Olivenöl	bepinseln, unter dem Backofengrill (Tür bleibt leicht geöffnet) von beiden Seiten 3 - 4 Minuten grillen, mit
Salz und Pfeffer	würzen. Backofen schließen, Ober-Unterhitze 200°C einstellen.
100 g Parmesan (frisch)	reiben.
250 g Mozzarella	in dünne Scheiben schneiden. Auf dem Boden einer feuerfesten Auflaufform (ca. 24 x 16 cm) 2 - 3 EL der Tomatensoße verteilen. Im Wechsel Auberginenscheiben, Mozzarellascheiben, Parmesan und Tomatensoße einschichten (3 Lagen), mit Mozzarella und Parmesan abschließen. Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 200°C etwa 15 - 20 Minuten backen. Zum Bräunen kurz vor Ende den Backofengrill zuschalten.

Die Melanzane schmeckt auch zimmerwarm sehr lecker. Man kann sie als Vorspeise, Hauptgericht oder Beilage zu mediterranen Fleisch- oder Fischgerichten reichen.

Das erste Mal zubereitet: Oktober 2011