

Parmigiana alla Nonna

Zubereitung

- 1 Für die Soße der Parmigiana zunächst die Zwiebel klein hacken. Anschließend mit 4 Esslöffel Olivenöl und dem Knoblauch in einen Topf geben. Sobald die Zwiebel glasig wird, die Dosentomaten hinzufügen. Salzen und pfeffern, umrühren und auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten kochen lassen. Basilikum zerreißen und unterheben. Die Soße für Parmigiana auf die Seite stellen.
- 2 Für die Parmigiana die Auberginen und Zucchini der Länge nach in 4 mm Scheiben schneiden. Beides salzen und in ein Sieb legen, sodass das Wasser auslaufen kann. Für ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- 3 Nun die Auberginen und Zucchini mit einem Papiertuch abtupfen, leicht mit Mehl bestäuben. Die Eier verquirlen und die Auberginen und Zucchini eintauchen. Die Scheiben freischwimmend in einer Pfanne mit Olivenöl frittieren. Sobald sie goldgelb sind, aus dem Öl nehmen und überschüssiges Öl mit Papiertüchern abtupfen.
- 4 Eine tiefe Auflaufform nehmen und den Boden großzügig mit der zur Seite gestellten Tomatensoße bestreichen. Eine Schicht frittierte Auberginen/Zucchini auflegen, so dass der gesamte Boden bedeckt ist. Jede Auberginenscheibe/Zucchinscheibe dünn mit Tomatensoße bestreichen und mit Parmesankäse und Mozzarellawürfeln bestreuen. Die gesamte Oberfläche mit einer Schicht Mortadella bedecken.
- 5 Den Vorgang wiederholen, bis der obere Rand der Auflaufform erreicht ist. Gerne nochmal pfeffern.
- 6 Die letzte Schicht Auberginen/Zucchini sollte mit einer großzügigen Schicht Tomatensoße und Parmesankäse und schließlich mit ganzen Mozzarellascheiben bedeckt werden.

Im Backofen bei 200°C für backen.

Zutaten

Für die Parmigiana:

- 2 Auberginen (groß)
- 1 Zucchini (klein)
- Mehl zum Bestäuben der Auberginenscheiben/Zucchinscheiben
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- Olivenöl (zum Braten)
- 1 oder besser 2 Mozzarella-Kugeln in Scheiben geschnitten
- 2 Tassen geriebener Parmesankäse
- 12 dünne Scheiben Mortadella

Für die Soße:

- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra vergine
- 1 Zwiebel (klein)
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 4 frische Basilikumblätter, zerrissen
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

Bellissima!