



# Parmigiana



Zubereitung	1 Std.
Ruhezeit	5 Min.
Garzeit	40 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Melanzani-Gratin mit Mozzarella

## Paradeiser-/Tomatensoße

---

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote, längs halbiert und entkernt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 800 g geschälte, gehackte Paradeiser/Tomaten aus der Dose
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer

## Einschichten

---

- 1 kg Melanzani
- Olivenöl zum Bestreichen und Einfetten
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 300 g Mozzarella
- 1 Bund Basilikum
- 120 g geriebener Parmesan
- 3 EL Semmelbrösel





## Paradeiser-/Tomatensoße

---

Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken. Mit Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomatenmark begeben, kurz mitdünsten. Restliche Zutaten begeben, zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren 45 Minuten köcheln lassen.

## Einschichten

---

Melanzani längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben großzügig mit Olivenöl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz ziehen lassen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter zerpfeifen.

Porzellanform mit wenig Olivenöl einfetten. 1/3 Tomatensoße in der Form verstreichen. Je 1/3 Melanzani, Mozzarella und Basilikum darauf verteilen, 1/3 Parmesan darüberstreuen. Vorgang 2x wiederholen.

Paniermehl darüber streuen.

## Backen

---

Garraum mit Heißluft feucht auf 230 °C vorheizen.

Parmigiana auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 15 Minuten backen.

Hitze reduzieren, Parmigiana mit Heißluft feucht 200 °C 25 Minuten lang fertigbacken.

Parmigiana vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

## Garschritte

---

**Garraum auf 230 °C mit Heißluft feucht (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heißluft feucht 230 °C während 15 Min.**

**Heißluft feucht 200 °C während 25 Min.**

## Zubehör

---

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Gitterrost

