Parmigiana

Rezept von V-ZUG AG



Auberginen-Gratin mit Mozzarella

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

Tomatensauce

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote, längs halbiert und entkernt

1 EL Olivenöl

1 TL Tomatenmark

800 g geschälte, gehackte Tomaten aus der Dose

1 TL Zucker

1 TL Salz

etwas Pfeffer

Einschichten

1 kg Auberginen

Olivenöl zum Bestreichen und Einfetten

1 TL Salz

etwas Pfeffer

300 g Mozzarella

1 Bund Basilikum

120 g geriebener Parmesan

3 EL Paniermehl

Tomatensauce

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

Einschichten

Auberginen 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 zerzupfen.

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

Paniermehl darüberstreuen.

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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022