

Melanzane alla Parmigiana



ZUTATEN

75 Portionen

- 30 grosse Auberginen
- 12 Kugeln Mozzarella à jeweils 125 g
- 4 Päckchen geriebenen Grana Padano
- 4 Päckchen geriebenen Mozzarella
- Tomatensauce: 8 kl Dosen stückige Tomaten, 8 Flaschen pürierte Tomaten, 3 EL Chilipaste, Bund Basilikum, 3 Bund Frühlingszwiebeln, 12 große Knoblauchzehen, Salz, Oregano
- Olivenöl
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Eine Tomatensauce nach eurem Lieblingsrezept zubereiten.
2. Die Auberginen waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Für die Zubereitung der Auberginen:
 - Heißluft bei 190°. Die Auberginenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen, mit Olivenöl bepinseln, und ab damit in den Ofen, bis diese gold-braun gebacken sind. Die Auberginen brauchen je nach Ofen ca. 20 Minuten bis sie angeröstet sind.
4. Etwas von der Tomatensauce auf dem Formboden verteilen, Auberginenscheiben dicht an dicht legen und mit Mozzarellascheiben belegen.
5. Tomatensauce, Auberginen, geriebenen Mozzarella, bis alles aufgebraucht ist. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan bestreuen.
6. Die Melanzane alla Parmigiana wird mit Alufolie bedeckt und kommt nun für ca. 25 Minuten bei 200 Grad in den Ofen. Dann wird die Folie abgenommen und weitere 25 Minuten gebacken. Sie ist servierbereit, sobald sie "blubbert" und oben eine leicht braune Parmesankruste gebildet hat.