



Parmigiana

Rezept von V-ZUG AG



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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022

