



Parmigiana

Rezept von V-ZUG AG



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

Auberginen-Gratin mit Mozzarella

Tomatensauce

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote, längs halbiert und entkernt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenpüree
- 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. Tomatenpüree begeben, kurz mitdünsten. Restliche Zutaten begeben, 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 während 25 Minuten fertig backen.

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

