



# 焗烤千层茄子

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	1 小时
等待时间	5 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	40 分钟
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

马苏里拉奶酪焗烤茄子

## 番茄酱汁

- 1 洋葱
- 2 蒜瓣
- 1 辣椒, 纵向切半并去籽
- 1 汤匙 橄榄油
- 1 茶匙 番茄酱
- 800 克 番茄 (罐装) 去皮, 切碎
- 1 茶匙 糖
- 1 茶匙 食盐
- 少许 胡椒

## 层层铺叠

- 1 kg 茄子
- 橄榄油, 用于刷油和防粘
- 1 茶匙 食盐
- 少许 胡椒
- 300 克 马苏里拉奶酪
- 1 束 罗勒
- 120 克 磨碎的帕尔马干酪
- 3 汤匙 面包屑





## 番茄酱汁

将洋葱、大蒜和辣椒切碎末。在平底锅中倒入橄榄油，用中火焖至半透明状。加入西红柿泥，略微焖煮。加入其余配料并煮沸。调低火力，偶尔搅拌，文火煮大约45分钟。

## 层层铺叠

将茄子纵向切成5毫米厚的切片。在切片上大量刷橄榄油。用盐和胡椒粉调味，稍稍静置。

将马苏里拉奶酪切成薄片。撕碎罗勒叶子。

在模具上涂抹少许橄榄油。在模具中涂抹1/3的番茄酱。将茄子、马苏里拉奶酪和罗勒各1/3铺在上面，再撒上1/3的帕尔马干酪。重复这个步骤两次。

最后在上面撒上面包糠。

## 烘烤

用湿热空气将烤箱内腔预热至230°C。

将焗烤干层茄子放在烤箱中间层的烤架上烘烤15分钟。

调低火力，用 200 °C 热风保湿功能烘烤干层茄子 25 分钟。

在上菜前，让焗烤干层茄子静置5分钟。

## 烹饪步骤

将发酵桶预加热 湿热风 到 **230°C**

预热完成。推入食物。

在 湿热风 期间为 **230 15 分钟°C**

在 湿热风 期间为 **200 25 分钟°C**

## 配件

容积约为2升的瓷烤模  
烤架

## 附加信息

创建时间 26.01.2022

