

Melanzane alla Parmigiana

Zutaten: für 3-4 Personen

500g	Auberginen
250g	Sauce aus frischen Tomaten, die man mit wenig Salz, Knoblauch und Basilikum kocht
50g	grosse Basilikumblätter
120g	geriebener Parmesan
4	Eier

Zubereitung: Auberginen längs in Scheiben schneiden, in Olivenöl beidseitig anbraten. Eier verrühren und Parmesan darunter mischen. Auberginenscheiben lagenweise – mit Tomatensauce, Parmesan-Eiermischung und Basilikumblätter belegt in die flache Gratinform geben. Zuerst Parmesan-Eiermischung.

Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten (ev. etwas weniger) bei 220°C ausbacken.

Warm, lauwarm oder kalt servieren!

Buon appetito!

Charlotte Usteri, Zürich

