



# PARMIGIANA

## ZUTATEN

- 700 g Auberginen
- 20 g Mehl
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten
- 250 g Passata
- 10 Basilikumblätter
- 250 g Mozzarella, Scheiben
- 80 g Parmesan, fein gerieben
- Pflanzenöl, um die Auberginen zu braten
- 2 TL natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Ofen auf 200° C vor.
2. Schneiden Sie die Auberginen längs, salzen Sie die Scheiben und lassen Sie sie etwa 30 Minuten ruhen. Tupfen Sie die Scheiben mit einer Küchenrolle trocken. Bestäuben Sie sie auf beiden Seiten mit Mehl und braten Sie sie in Pflanzenöl in der iCook-Pfanne, bis sie goldbraun sind. Geben Sie die Auberginen in den 4 l-Dampfkoch-/Siebeinsatz, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.
3. Bereiten Sie währenddessen die Tomatensauce zu. Erhitzen Sie das Olivenöl mit Knoblauch im iCook 1-l-Gartopf auf mittlerer Stufe für etwa eine Minute. Geben Sie dann Passata und Basilikumblätter dazu, decken Sie die Pfanne ab und lassen Sie alles 10 bis 15 Minuten köcheln. Nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen Sie alles beiseite.
4. Geben Sie zwei Löffel der Tomatensauce in die Auflaufform, danach eine Schicht Auberginen, dann eine Handvoll Parmesan, Salz und Mozzarella. Wiederholen Sie diese Schichten, bis Sie keine Auberginen mehr haben. Die oberste Schicht sollte aus Tomatensauce, Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan bestehen. Geben Sie die Auflaufform 40 Minuten in den Ofen und fügen Sie danach noch etwas frischen Parmesan dazu. Servieren Sie. Guten Appetit!