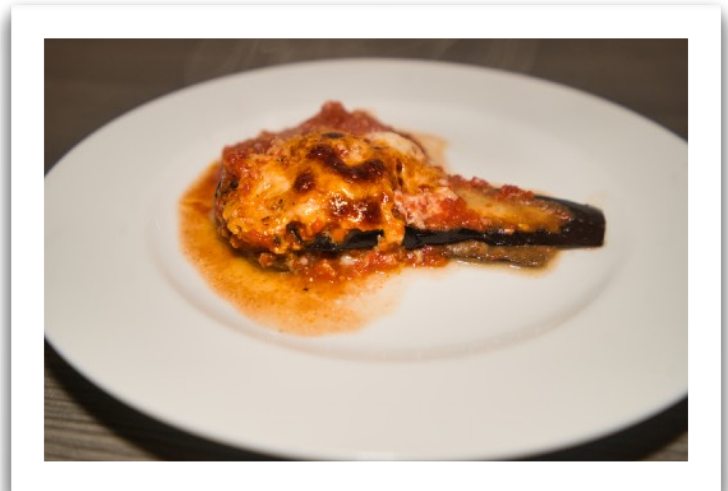


## Parmigiana di Melanzane (2 Personen)

### Zutaten:

3	Tomaten
2	Auberginen
2 Dosen	gehackte Tomaten
2 TL	italienische Kräuter
1 Pck.	Mozzarella am Stück
1 TL	Honig
	Parmesan
	Mehl
	Salz & Pfeffer



1. Auberginen waschen und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Brett verteilen und von beiden Seiten salzen.
2. Tomaten waschen und vierteln. Den Knoblauch grob hacken.



Gesalzene Auberginen



Knoblauch & Tomaten bereit für den Mixer

3. Knoblauch, Tomaten und Dosentomaten in einen Mixer und passieren.
4. Die Soße in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.
5. Jetzt mit Salz & Pfeffer abschmecken. Honig und italienische Kräuter hinzufügen. Wer will kann hier auch Chilliflocken hinzugeben.
6. Anschließend die Auberginenscheiben trocken tupfen, melieren und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne Goldbraun braten.

7. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die gebratenen Auberginen mit einem Küchenkrepp trennen um das Fett aufzufangen.



Aubergine beim Braten



Gestapelte Aubergine

8. Jetzt gehts ans Stapeln. Als erstes kommt eine Lage Soße, danach Aubergine und wieder Soße gefolgt von einer Schicht Parmesan und Mozzarella. Dies wiederholen wir bis die Auflaufform voll ist.
9. Den Auflauf für ca. 15 Minuten in den Ofen geben bist der Käse goldbraun ist.



Auflauf fertig für den Ofen...



...und nach ca. 15 Minuten