



Für 4–6 Personen

1 kg Auberginen

½ kg Zucchini

300 g Mozzarella (z.B. Büffelmozzarella)

150 g italienischer Hartkäse, frisch gerieben

½ Bund Basilikum

Meersalz

Tomatensauce:

1,5 kg San-Marzano-Tomaten

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1–2 EL Rotwein- oder Tomatenessig

Olivenöl

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

frischer Oregano und Basilikum

Auberginen und Zucchini längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden, leicht salzen, 60 Minuten abtropfen lassen.

Für die Sauce Tomaten häuten und entkernen, Zwiebel fein hacken, Kräuter abzupfen. Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten, Oregano beifügen, 10 Minuten bei kleiner Hitze weich dünsten. Tomaten beifügen, zerdrücken und zugedeckt 20 Minuten köcheln. Auberginen und Zucchini auf beiden Seiten mit Öl bepinseln, in der Grillpfanne goldbraun braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Tomatensauce mit Salz, Pfeffer, Essig und Basilikum abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Ofenfeste Form einölen, abwechselungsweise beschichten mit etwas Tomatensauce, Auberginen, Zucchini, wenig Reibkäse und einigen Basilikumblättern, abschliessen mit Reibkäse und dem Mozzarella. Parmigiana in das obere Drittel des auf 185°C vorgeheizten Ofens 30 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten stehen lassen, dann servieren.