Melanzane alla pizzaiola - Aubergine mit Passata und Mozzarella überbacken

Ein Gericht "alla pizzaiola" muss etwas mit Tomaten und Mozzarella zu tun haben. Das hat es auch, aber der Teigboden wird durch angeröstete Auberginen-Scheiben ersetzt. Diese werden mit geriebenem Parmsesan und Tomatensauce belegt und darauf Zwiebel und Mozzarella verteilt. Dann wird das Ganze im heissen Ofen gebacken. Wie bei einer Pizza kann man bei der Zusammenstellung des Belages die Fantasie spielen lassen. Nach diesem Rezept ist es eine einfache, mit etwas Peperoncino, leicht pikante Version.

Zutaten (1 Portion)

2	kleinere Auberginen, ca. 250g
2dl	Passata di Pomodoro
20g	Parmesan gerieben
1	kleine Zwiebel
1	kleiner Peperoncino
100g	Mozzarella
1Tl	Oregano getrocknet
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Auberginen längs zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Beidseitig salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Das zieht Saft aus der Aubergine, so vorbereitet saugt sie nachher beim Braten weniger Öl auf.

Mit den Fingern den Saft von den Auberginen abstreifen und diese zum Trocken auf ein Haushaltpapier legen und einmal wenden. Danach in Olivenöl beiseitig heiss anbraten bis sie leichte Röstspuren zeigen.

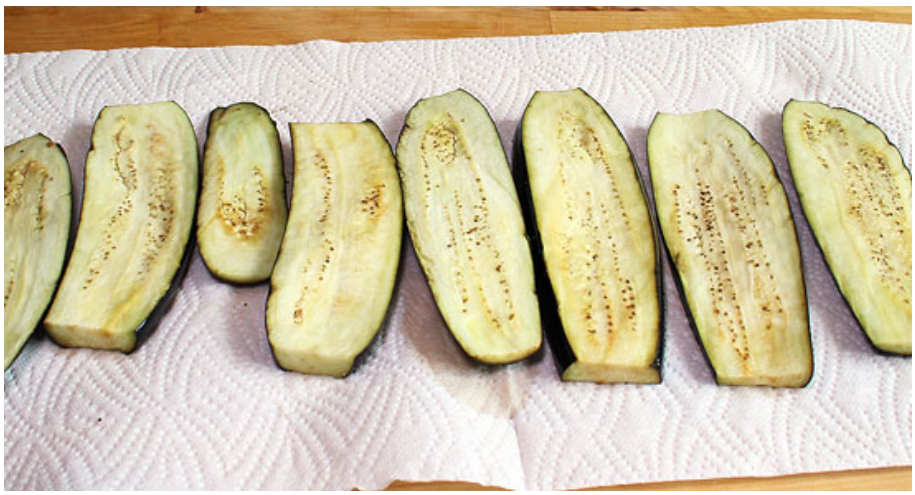
Eine Gratinform leicht einölen und die Auberginenscheiben fächerförmig hineinlegen. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schoten klein würfeln.

Passata mit Oregano und einem Teil Peperoncino würzen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und eventuell Pfeffer oder Peperoncino abschmecken.

Ofen auf 220° vorheizen.

Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Mozzarella halbieren und zu Scheiben schneiden.

Auberginen mit der Passata übergiessen, Zwiebel darauf verteilen und zum Schluss mit den Mozzarellascheiben belegen.

Im oberen Drittel des Ofen ca. 25-30 Minuten gratinieren bis sich leichte Röstspuren zeigen.