

Sommergemüse-Parmigiana

Quickfacts

Aktive Zeit: 35 Minuten Gesamtzeit: 105 Minuten Nährwert: 586 KCAL pro Person

Zutaten für 4 Personen

| | |
|-------------|---|
| 3 | Gelbe Peperoni, gesechstelt |
| 2 | Auberginen, in circa 5 mm dicken Scheiben |
| 2 | Zucchini, in circa 5 mm dicken Scheiben |
| 4 Zweiglein | Rosmarin, Nadeln abgezupft |
| 5 EL | Olivenöl |
| 1 ½ TL | Salz |
| 1 EL | Olivenöl |
| 2 | Knoblauchzehen, fein gehackt |
| 2 EL | Tomatenpüree |
| 2 Dosen | Cherry-Tomaten geschält (je 400g) |
| 1 TL | Zucker |
| 1 TL | Salz |
| etwas | Pfeffer |
| 300 g | Mozzarella, zerzupft |
| 1 Bund | Basilikum, Blätter abgezupft |
| 80 g | Geriebener Parmesan |

Zubereitung

- 1) Gemüse, Rosmarin und Öl in einer Schüssel vermischen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen und Salzen.
- 2) Circa 25 Minuten im auf 200 Grad (Heissluft) vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) umstellen.
- 3) Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Tomatenpüree darin andämpfen. Danach Tomaten und Zucker begeben und würzen. Bei mittlerer Hitze circa 25 Minuten köcheln.
- 4) Eine ofenfeste Form (circa 2½ Liter) gut einfetten. ⅓ der Tomatensauce in die vorbereitete Form geben, dann die Auberginenscheiben und je ⅓ des Mozzarellas, des Basilikums und des Parmesans darauf verteilen. Vorgang mit Peperoni und dann mit den Zucchini wiederholen.
- 5) Circa 45 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Parmigiana herausnehmen und circa 5 Minuten stehen lassen. Anrichten und mit Brot servieren.