

# Parmigiana

von DIEküche

Mengen für 36 Personen

Quelle: [https://m.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_ITKU120801\\_0236A-40-de?setDevice=auto&rez=1728\\_1117\\_2\\_786\\_528\\_0\\_0\\_0ded3ed6d905ca085bc608e012dccb86](https://m.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_ITKU120801_0236A-40-de?setDevice=auto&rez=1728_1117_2_786_528_0_0_0ded3ed6d905ca085bc608e012dccb86)

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 36 Stück Auberginen     | Backofen auf 220 Grad Heissluft vorheizen.  |
| 4.5 dl Olivenöl         | Auberginen längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen.   |
|                         | Backen: ca. 20 Min. im Ofen.  |
| 7.2 cl Olivenöl         |   |
| 18 Stück Knoblauchzehen |   |
| 7.2 kg gehackte Tomaten |   |
| 4.5 TL Salz             |   |
| 7.2 g Pfeffer           | Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Knoblauch dazupressen, andämpfen. Tomaten begeben, würzen, aufkochen, Sauce unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln.   |
| 1.35 kg Mozzarella      |   |
| 900 g Parmesan          | Mozzarella zerzupfen. 3 EL Tomatensauce und die Hälfte der Auberginen in der vorbereiteten Form verteilen. Je die Hälfte von der Tomatensauce, des Mozzarellas und des Parmesans darauf verteilen. Restliche Auberginen, Tomatensauce, restlichen Mozzarella und Parmesan darauf verteilen. |
|                         | Fertig backen: ca. 20 Min. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen.   |
| 18 g Basilikum          | Basilikum darüberstreuen.   |