***Einfaches italienisches Rezept für Zuhause***

***Parmigiana di melanzane – Auberginenauflauf***

Zutaten für einen Auflauf ( 6-8 Portionen):

8 Auberginen (circa 1,5 Kilogramm)

40 Gramm Salz (grob)

1,4 Liter Tomatensoße aus passierten Tomaten

300 Gramm Parmesan-Käse (Parmigiano Reggiano) oder Grana Padano

½ Zwiebel

2 Knoblauchzehen

500 Gramm Mozzarella (Fior di Latte)

Basilikum nach Vorliebe

Salz nach Vorliebe (fein)

Zum Garnieren: Olivenöl

Zum Frittieren: Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Erdnussöl