

# Parmigiana di carciofi



## Zubereitung

**Auberginen schmoren und Artischocken anbraten:** Backofen auf 200°C vorheizen. Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Backblech mit Alufolie auslegen und grosszügig mit Olivenöl bepinseln. Auberginen nebeneinander auslegen und ebenfalls mit Öl bepinseln. Etwa 15 Minuten auf jeder Seite goldbraun werden lassen, herausnehmen.

Artischocken rüsten, in Viertel schneiden und in etwas Olivenöl anbraten.

**Parmigiana schichten:** Mozzarella in Scheiben schneiden, Basilikum zupfen, Parmesan reiben. Die Auberginenscheiben auf dem Boden einer zirka 5 Zentimeter hohen, feuerfesten Form verteilen, mit Sugo und Basilikumblätter bedecken, Mozzarella darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Mit Artischocken, Sugo, Basilikum, Mozzarella und Brotbrösel weitermachen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Jede vollständige Schicht mit schwarzem Pfeffer und etwas Salz würzen und mit bestem Olivenöl beträufeln. Oberste Lage mit restlichem Parmesan bestreuen.

**Parmigiana backen:** Backofen auf 180°C zurückschalten. Die Parmigiana etwa 45 Minuten backen, bis sie oben eine schöne, braune Kruste hat.

## Zutaten für 4 Personen

- 6 grosse oder 15 kleine Artischocken
- 2 Auberginen
- 400g Mozzarella di Bufala
- 2 Bund Basilikum
- 250g würziger Tomatensugo, [selbst gemacht](#) oder [aus dem Glas](#)
- 100g [Brotbrösel](#)
- 200g Parmesan am Stück
- [Olivenöl «extra vergine»](#)