



Parmigiana – Orientalische Parmigiana in der Tajine

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Rezept für: 2 Personen

Zutaten

- 2 Auberginen
- 10 Pomodorini (Tomatensauce) mit Kümmel
- Eine Prise Oregano
- 120 g Griess
- 6 Blätter Minze
- 6 Blätter Basilikum
- 6 Blätter Thymian
- 100 g Parmesan
- 2 Stück Burrata
- Labneh oder griechischer Joghurt
- 100 g Pinsa
- 10 cl Olivenöl
- Sesam



Zubereitung:

Die Aubergine klein schneiden und gut salzen, damit sie das Wasser verliert. Ca. eine Stunde ruhen lassen. Auberginestücke mit den Händen ausdrücken, damit das ganze Wasser schwindet. Dann auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen und trocken tupfen. Aubergine mit dem Griess in einer Schüssel mischen und eine Minute in einer Pfanne mit reichlich Öl frittieren. Das Öl sollte ca. 170 Grad heiss sein.

Die Auberginen mit einem Sieb aus der Pfanne heben und wieder auf einen mit Küchenpapier belegten Teller geben.

Tomatensauce auf den Boden der Tajine geben, Aubergine auf der Sauce platzieren und mit Oregano bestreuen. Burrata und Minze in kleine Stücke zupfen und in die Tajine legen. Thymian und Basilikum zerkleinern und über die Menge streuen. Nochmals etwas Tomatensauce dazu löffeln und Parmesan darüber reiben. Dann die

Tajine mit dem Deckel verschleissen und für 15 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben.

Anschliessend etwas Labneh oder Joghurt auf die gebackene Parmigiana geben und mit etwas Sesam verfeinern.

Noch besser schmeckt diese orientalisch angehauchte Parmigiana mit einem Stück Pinsa. Das kennen Sie nicht? Hier das Rezept für eine leckere Pinsa Romana:



Alle Rezepte finden Sie auf [Consumo.ch](https://www.consumo.ch).