

# 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.