| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 60 Min. | ganzjährig | Italien |

# PARMIGIANA MIT HACKFLEISCH



Rezept: Chiara Rago - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Das Backofengericht ist ein etwas aufwendiger Klassiker der süditalienischen Casalinga. Es ähnelt der griechischen Moussaka. Das Lieblingsrezept von Chiara Rago.

## ZUTATEN (6 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600 g | Hackfleisch | 380 g | Mehl |
| 1 l | Tomatensauce | 4 dl | Milch |
| 1 Würfel | Fleischbouillon | 2 | Auberginen |
| 2 EL | Olivenöl | 2 | Eier |
| 1 Zehe | Knoblauch | 5 dl | Wasser |
| 1 | Zwiebel | 5 EL | Bratöl |
| 50 g | Butter | 250 g | Mozzarella |
| | | 150 g | Parmesan |

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer grösseren Bratpfanne Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Dann Hackfleisch anbraten. Bouillon zufügen und abschmecken. 1/3 der Tomatensauce beigeben und ca. 10 Min. köcheln lassen.
2. Butter in einer zweiten Pfanne schmelzen, 1/5 des Mehls hinzufügen und umrühren. Lauwarme Milch beigeben und auf mittlerer Stufe zur sämigen Béchamelsauce rühren.
3. Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden und salzen. Rest des Mehls mit Ei und Wasser zu einem Teig rühren. Auberginen trockentupfen, beidseitig durch den Teig ziehen und anbraten.
4. Backofen auf 200° C vorheizen. Nun Tomatensauce, Auberginen, Béchamelsauce, Mozzarella in Würfeln und geriebener Parmesan schichtweise in Auflaufform geben. Parmigiana in der Ofenmitte mind. 20 Min. backen.

WEINTIPP: Ein kräftiger Rotwein aus südlichen Anbaugebieten: Primitivo oder Salice Saletino aus Apulien, Nero d'Avola aus