



Vegetarische Parmigiana mit Karotten-Tortillas (Gemüseauflauf)



Zubereitungszeit:

50 Min.

Zutaten:

für 4 Portionen:

- 3 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 2 Auberginen
- ca. 4 EL Olivenöl
- 400 g passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 TL Zucker (bzw. Zuckerersatz wie Agavendicksaft)
- 1 TL Oregano
- Salz, Pfeffer
- 3 Mozzarella
- 100 g Parmesan

Zubereitung:

Karotten-Tortillas halbieren und beiseite legen. Auberginen waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne oder normale Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin nach und nach in etwas Olivenöl anbraten.

Passierte Tomaten mit Tomatenmark, zerdrückter Knoblauchzehe, klein gehackter Schalotte, Zucker,



Oregano, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab fein pürieren. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, Parmesan reiben.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Boden einer mittelgroßen Ofenform mit etwas Tomatensauce bestreichen, dann mit Auberginenscheiben, zwei Karotten-Tortilla-Hälften und Mozzarella belegen. Etwas Parmesan darüber streuen. So verfahren bis alle Zutaten bis auf Mozzarella für eine Schicht und 50 g Parmesan aufgebraucht sind. Die letzte Schicht an der Oberfläche sollte Tomatensauce sein. Restlichen Mozzarella und Parmesan darauf verteilen und die Parmigiana in 30-40 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu passt ein grüner Salat.