Rezept

Auberginenlasagne

Ein Rezept von Auberginenlasagne, am 27.04.2024

Zutaten

4	kleine Auberginen
2 EL	getrockneter Thymian
	Pfeffer
2	Knoblauchzehen
1 Bund	frisches Basilikum
4 EL	Kürbiskernöl
50 g	Parmesan
5 EL	Olivenöl
	Salz
1 kg	Tomaten
1 EL	Honig
50 g	Kürbiskerne
1 EL	Aceto balsamico
	Kürbiskerne für die Garnitur

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auberginen waschen, die Stielansätze entfernen. Die Früchte längs in 1,5 cm dünne Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl mit Thymian, Salz und Pfeffer verrühren. Auberginenscheiben auf Backblechen verteilen, mit dem Öl bestreichen und ca. 8 Min. im Ofen (Mitte) backen. Scheiben wenden, weitere 8 Min. backen.

2. Die Tomaten waschen und vierteln, Stielansätze entfernen. Den geschälten Knoblauch würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Tomaten darin kurz anbraten. Mit Spritzschutz ca. 10 Min. schmoren, bis der Sugo dicklich ist. Aus der Pfanne nehmen, durch ein Sieb streichen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen, Blätter mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Essig zu einem Pesto pürieren.

3. Die Lasagne auf vier Tellern anrichten. Als erste Schicht je 1 EL Sugo auf die Teller geben. 4 Auberginenscheiben mit dem Pesto bestreichen, auf jede Sugoportion 1 Scheibe legen. Die übrigen Auberginenscheiben, das Sugo und das Pesto genauso weiterschichten. Mit Aubergine abschließen. Parmesan über die Lasagne hobeln. Mit Kürbiskernen garniert servieren.