Rezept

Orientalische Auberginenlasagne

Ein Rezept von Orientalische Auberginenlasagne, am 27.04.2024

Zutaten

700 g	Auberginen
2	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl
500 g	Rinderhackfleisch
	½ TL Zimtpulver
300 g	Crème fraîche
100 g	Lasagneplatten (ohne Vorkochen)
1	Zwiebel
450 g	Tomaten
	Salz
	Pfeffer
125 g	Mozzarella
50 g	ungeschälte Mandelkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen putzen, waschen und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen.

2. Nach und nach 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin portionsweise pro Seite ca. 1 Min. braten, salzen und herausnehmen. 1 EL ÖL in die heiße Pfanne geben, Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Vom Herd nehmen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Crème fraîche verrühren. Mandeln grob hacken. 3 EL Crème fraîche auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Die Hälfte der Auberginenscheiben, die Hälfte der Hackmasse und die Hälfte der Lasagneplatten darauf verteilen. Die Hälfte der Crème fraîche aufstreichen und mit der Hälfte der Tomaten belegen, salzen. Die restlichen Zutaten genauso einschichten. Mozzarella darauf verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen.