Rezept

Auberginen-Lasagne

Ein Rezept von Auberginen-Lasagne, am 13.06.2025

Zutaten

2	Auberginen (500 g)
1	Zwiebel
6 EL	Olivenöl + Öl für die Form
1 TL	getrockneter Oregano
250 ml	Fleischbrühe
50 g	Butter
500 ml	Milch
100 g	geriebener mittelalter Gouda
	Salz
2	Knoblauchzehen
250 g	Rinderhackfleisch
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
	Pfeffer
40 g	Mehl
250 g	Lasagneblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 1 STD. + 45 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit für das Fleischragout Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze krümelig braten. Oregano, Tomaten und Brühe zugeben. Alles salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze offen 15 Min. kochen lassen.

3. Für die Béchamelsauce 40 g Butter zerlassen. Das Mehl unterrühren und kurz anschwitzen, dann die Milch zugießen und glatt rühren. Die Sauce aufkochen und unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher bis mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. In der Zwischenzeit einer großen Pfanne 4 EL Öl erhitzen, die Auberginen trocken tupfen und portionsweise in 4-5 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier legen.

5. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (ca. 35 x 20 cm) einfetten. Den Boden der Form mit einer Lage Nudelplatten auslegen. Darauf eine Schicht Auberginen legen, jeweils etwas Hackfleischragout, Béchamelsauce und Käse darüber verteilen und wieder mit Nudelplatten belegen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Auberginenscheiben und Béchamelsauce abschließen und diese mit Käse bestreuen. Übrige Butter in Flöckchen darauflegen. Lasagne mit Ofen (Mitte) in 45 Min. goldbraun backen.