

Rezept

Einfache Auberginen-Lasagne

Ein Rezept von Einfache Auberginen-Lasagne, am 22.04.2024

Zutaten

2 Auberginen (ca. 500 g)	Salz
2-3 Fleischtomaten (ca. 500 g)	100 g Pecorino
½ Bund Petersilie	6 Zweige Thymian (ersatzweise 1 TL getrockneter)
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	1 EL Mehl
500 ml Milch	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	5 EL Olivenöl
300 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen)	Butter für die Form
Auflaufform (ca. 30 x 25 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, trocken reiben und den Stielansatz entfernen. Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, beidseitig salzen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Fleischtomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Tomaten quer in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen. Den Käse auf der Rohkostreibe fein reiben. Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen bzw. abstreifen und fein hacken.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für eine Béchamelsauce Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel-würfel und Knoblauch darin andünsten, bis sie glasig-hellgelb aussehen. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Milch angießen und alles mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Sauce aufkochen, dann bei schwacher Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln und andicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 50 g Pecorino und die gehackten Kräuter untermischen, Sauce auf dem abgeschalteten Herd ziehen lassen.
3. Inzwischen die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer großen beschichteten Pfanne nach und nach das Öl erhitzen und die Auberginen darin portionsweise bei starker Hitze 4 - 5 Min. auf beiden Seiten goldbraun braten. Auberginen herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
4. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd Lasagneblätter, Auberginen, Béchamelsauce und Tomaten einschichten. Den Auflauf mit einer letzten Schicht Lasagneblättern belegen, übrige Béchamelsauce darauf verteilen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) 30 - 35 Min. backen. Die Lasagne vor dem Anschneiden noch 5 - 10 Min. ruhen lassen (siehe Info).