

Rezept

Kürbis-Auberginen-Lasagne

Ein Rezept von Kürbis-Auberginen-Lasagne, am 03.05.2024

Zutaten

2 Auberginen	Salz
700 g Butternuss-Kürbis oder Muskat-Kürbis	2 Stangen Staudensellerie
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
8 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Dose passierte Tomaten (400 g)
1/2 TL Gemüsebrühe (Instant)	1 Kugel Mozzarella (125 g)
50 g Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Auflaufform (à 17 × 25 cm; 6 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal, 8 g F, 10 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und längs in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und in einem Sieb Wasser ziehen lassen. Inzwischen den Kürbis putzen, schälen, in passende Stücke schneiden und mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln, diese kürzer schneiden; es sollten ca. 400 g Kürbisdudeln sein. Staudensellerie waschen, putzen, die Stangen längs in Streifen schneiden, diese klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Auberginen trocken tupfen und in der Pfanne portionsweise leicht braun braten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Übriges Öl in die Pfanne geben, darin Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie andünsten. Kürbisdudeln untermischen, salzen, pfeffern und unter Rühren leicht anbraten. Thymian und Tomaten zugeben, gekörnte Brühe untermischen und alles 10-12 Min. bei mittlerer Hitze offen garen, bis der Kürbis weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, leicht abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Mozzarella trocken tupfen und in Scheiben schneiden, Parmesan fein reiben. Eine ofenfeste Auflaufform mit der Hälfte der Auberginen auslegen. Ein Drittel des Parmesans daraufstreuen, darauf die Hälfte des Mozzarellas legen. Die Hälfte der Kürbismasse darauf verteilen, mit den restlichen Auberginen abdecken. Wieder ein Drittel des Parmesans und restlichen Mozzarella darauf verteilen, dann die übrigen Kürbisdudeln. Mit übrigem Parmesan bestreuen und alles glatt in die Form drücken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. garen. Herausnehmen, 10-15 Min. ruhen lassen, dann anschneiden.