Rezept

Spinat-Auberginen-Lasagne

Ein Rezept von Spinat-Auberginen-Lasagne, am 12.10.2024

Zutaten

50 g	Parmesan
2 EL	Olivenöl
4	Tomaten
1/2 Tl	getrockneter Thymian
	Pfeffer
60	Instant-Couscous
1	kleine Aubergine
300 g	TK-Blattspinat
1/2 TL	getrockneter Rosmarin
	Salz
2 EL	mildes Ajvar
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Parmesan fein reiben. Die Aubergine putzen, waschen und längs in 8 dünne Scheiben schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und die Auberginenscheiben bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 2 Min. darin anbraten. Die Auberginenscheiben herausnehmen und den TK-Spinat in der geschlossenen Pfanne ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze antauen lassen.

2. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit der Hälfte der Tomatenscheiben auslegen und mit der Hälfte der Kräuter, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Als nächste Schicht 4 Auberginenscheiben in die Form legen. Darauf 1 EL Ajvar verstreichen, nun erst darauf den Couscous, dann den angetauten Spinat schichten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Restliche Kräuter, Tomaten- und Auberginenscheiben nacheinander darauf verteilen, mit 1 EL Ajvar bestreichen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Die Lasagne im heißen Ofen in ca. 15 Min. goldgelb backen.