

AUBERGINENLASAGNE



 Weltenbummler  Hauptspeise  Vegetarisch



Schwierigkeitsgrad



Aktive Zeit: 25 min
Gesamtzeit: 60 min



Personen

Zutaten

Aubergine:	250 g	Olivenöl:	1,2 dl
Tomatensugo:	250 g	Mehl:	10g
Risotto:	50 g	Butter:	6g
Zwiebel:	1 Stk.	Milch:	1 dl
Knobli:	1 Stk.	Salz, Pfeffer	
Basilikum:	5 Zweige		
Parmesan:	50 g		



Küchengeräte

Gratinform, Mixer



Getränkeempfehlung

Nada- Barbera d'Alba

Kochanleitung „Auberginenlasagne“

- 1** Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten und die Tomatensauce begeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer gut würzen und köcheln lassen.
Tipp: Wer frische Kräuter hat, kann diese der Sauce begeben.
- 2** Die Basilikumblätter vom Stiel entfernen und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mixen.
Tipp: Es können auch andere Kräuter wie Rosmarin oder Thymian verwendet werden.
- 3** Die Aubergine in ca 5 mm dicke Scheiben schneiden und in einer Bratpfanne im Olivenöl bis goldig ausbacken.

Diese anschliessend auf Küchenpapier legen und trocken tupfen.
- 4** Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze aufheizen.
- 5** Béchamel:
In einer kleineren Pfanne die Butter schmelzen. Sobald diese flüssig ist, die Pfanne vom Herd nehmen und das Mehl mit einem Schwingbesen in die Butter einrühren. Die Milch schluckweise und unter stetigem Rühren hinzugeben. Die Masse nochmals kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6** Lasagne:
Eine kleinere Gratinform mit 1 EL Tomatensugo bestreichen und die Auberginen einlagig darauf verteilen. Danach Schicht für Schicht arbeiten, Aubergine - Tomatensugo - Pesto - Béchamel - Käse und Reiskörner. Die letzte Schicht besteht aus Tomatensugo, Pesto, Béchamel und Käse (kein Reis).
Hinweis: Die Reiskörner nur ganz leicht darüber verteilen. Sie binden die entstehende Flüssigkeit. Auf der letzten Schicht kein Reis mehr verteilen, da dieser sonst verbrennt.
- 7** Die Lasagne während ca. 35 min bis goldbraun backen.