Auberginen-Lasagne

Es gibt viele Lasagnen-Varianten, doch die Auberginen-Lasagne gehört ganz sicher zu den leckersten. Auberginen, Faschiertes und Nudeln ergänzen sich in diesem Rezept perfekt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Pete Birkinshaw

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
6 EL	Olivenöl
1 EL	Öl (für die Form)
260 g	Faschiertes (vom Rind)
1 TL	Oregano
450 g	Tomaten (aus der Dose)
260 ml	Fleischbrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Butter
40 g	Mehl
500 ml	Milch
550 g	Auberginen
260 g	Lasagneblätter
120 g	Goudakäse (geriebenen)

Zubereitung

1. Für Auberginen-Lasagne zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Ein Drittel des Öls in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

2. Faschiertes dazugeben und bei mittlerer Hitze krümelig braten. Tomaten hinzufügen und mit Fleischbrühe auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und ohne Deckel ca. 15

Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die Béchamelsauce zubereiten. Hierfür 4/5 der Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit dem Mehl verrühren. Milch dazu gießen und alles glatt rühren.

4. Die Sauce einmal aufkochen lassen und anschließend auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C) vorheizen.

5. Auberginen waschen, putzen, beide Enden abschneiden und den Rest in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Kräftig salzen und einige Minuten ruhen lassen. Währenddessen das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

6. Auberginen mit Küchenpapier abtupfen und im heißen Öl portionsweise goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gouda reiben.

7. Eine Auflaufform mit Öl einpinseln und den Boden mit Lasagneblättern auslegen. Eine Schicht Auberginen darauf verteilen und darauf etwas Faschiertes geben.

8. Mit etwas Béchamelsauce begießen und mit etwas Käse bestreuen. Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, die oberste Schicht sollten Auberginen, Béchamelsauce und Käse sein.

9. Die restliche Butter in Flöckchen auf der Lasagne verteilen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zur Auberginen-Lasagne schmeckt frischer Blattsalat oder Gurkensalat mit einem Essig-Öl-Dressing.