# Melanzani-Tomaten-Lasagne

Warum nicht mal etwas Neues zubereiten? Das Rezept für die Melanzani-Tomaten-Lasagne ist ebenso originell wie lecker, also unbedingt ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: Andreas H.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Melanzani |
| Nach Belieben | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 8 Zweige | Thymian |
| 100 g | Speck |
| 1 kg | Tomaten (aus der Dose) |
| 100 g | Parmesan |
| 500 g | Camembert |

## Zubereitung

1. Für die Melanzani-Tomaten-Lasagne den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Melanzani waschen, beide Enden abschneiden und den Rest in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Melanzani-Scheiben portionsweise darin von beiden Seiten goldgelb anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Auf jede Melanzani-Scheibe etwas Knoblauch und Thymian streuen. Parmesan reiben.

4. Die Bratspeckscheiben würfeln und in der heißen Pfanne (ohne extra Fett!) knusprig braten. Gewürfelte Tomaten dazugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern.

5. Eine große Auflaufform mit Olivenöl einfetten und nun abwechselnd die Melanzani-Scheiben, die Tomatensauce und den Parmesan in die Form schichten.

6. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und zuletzt auf der Lasagne verteilen. Im Ofen ca. 20 Minuten überbacken. Herausnehmen und je nach Geschmack sofort oder lauwarm servieren.

## Tipp

Zur Melanzani-Tomaten-Lasagne schmeckt ein frischer grüner Blattsalat.