

Lasagne Rezepte

Lasagne Mit Auberginen Und Zucchini

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Gemüse

1	große Aubergine (etwa 350g)			Salz
450 g	Zucchini			schwarzer Pfeffer
6	Essl. Olivenöl	250 g		Lasagneblätter
1	große Zwiebel	100 g		schwarze Oliven (es schmeckt
3	Knoblauchzehen			- auch ohne ganz g
1	große Dose geschälte Tomaten	2	Essl. Butter	
	-(850g)	2	Essl. Mehl	
2	Teel. frischer Oregano (oder 1 Tl.	1	Liter Milch	
	-getrockneter)	100 g		Parmesan, frisch gerieben
1	Teel. frischer Thymian (oder 1/2			Muskatnuss
	-Tl. getrockneter)			Fett für die Form

1. Die Aubergine und die Zucchini waschen und die Stielansätze abschneiden. Das Gemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Würfel darin Portionsweise rundherum anbraten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Im verbliebenen Bratfett weich dünsten. Die Tomaten in den Topf geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles etwa 25 Minuten zugedeckt köcheln.
3. Inzwischen die Lasagneblätter in Salzwasser al dente kochen und dann abtropfen lassen. Die Oliven halbieren, entsteinen und mit den Gemüsewürfeln zu den Tomaten geben. Alles kurz aufkochen, abschmecken und, falls nötig, nachwürzen. Den Backofen auf 220 Grad C vorheizen. Eine Feuerfeste Form einfetten.
4. Die Butter in einem Topf aufschäumen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Die Milch dazurühren. Aufkochen und den Parmesan untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Lagenweise die Nudeln, das Gemüse und die Sauce einschichten und im Backofen (Mitte) in etwa 30 Minuten goldbraun überbacken.

Zubereitung etwa 1,5 Stunden