

Auberginen Lasagne

Nudelteig

300 g Mehl
3 Eier
3 Tl Olivenöl

Gemüsefüllung

2 große Auberginen
300 g Champignons
1 Gemüsezwiebel
2 Zehen Knoblauch
4 Tomaten
1 Paprikaschote, rot
1 Tl Herbes de Provence
1 Tl Oregano
2 El Paprika, edelsüß
 Salz, Pfeffer

Bechamelsauce

50 g Butter oder Margarine
50 g Weizenmehl
750 ml Milch
 Salz und Pfeffer
75 g Schafskäse

300 g geriebener Gouda oder Emmentaler



Nudelteig aus den Zutaten kneten und ruhen lassen.

Auberginen putzen, in Würfel schneiden und etwas in Salzwasser legen (15-20min).

Champignons, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden, rote Paprika in Streifen schneiden.

Auberginen abgießen, trockentupfen und in etwas Olivenöl braten, bis sie anfangen braun zu werden, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben, dann Champignons dazu, solange wenden, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Dann Tomaten, Paprikastreifen und Gewürze dazu, ca.10 Minuten köcheln lassen.

Bechamelsauce: Butter schmelzen, Mehl darin hellgelb anschwitzen, Milch zugießen und einmal aufkochen. 10 Minuten bei niedriger Hitze im offenen Topf köcheln lassen, bis eine dickflüssige aber noch keinesfalls puddingartige Konsistenz erreicht ist. Dann den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und einrühren, Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die große braune und eine weiße Auflaufformen verwenden.

Auf den Boden einer Auflaufform etwas Béchamelsauce geben, darauf eine Schicht Lasagneplatten legen, darauf eine Schicht Gemüsefüllung, darauf eine Schicht geriebenen Käse verstreuen.

Nacheinander wieder Béchamelsauce, Lasagneplatten, Gemüse-Sauce und geriebenen Käse schichten, bis alles aufgebraucht ist. Den Abschluss bildet eine dickere Käseschicht.

Die Lasagne bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten backen.

Variante: Möhren, Zucchini, Pilze, eine Dose gehackte Tomaten und ein Glas Ajvar zugeben, Mozzarella und Emmentaler hinzugefügt und auf der obersten Lage Parmesan und viel Restflüssigkeit über die geschichtete Lasagne verteilt.