

AUBERGINENLASAGNE

Zutaten:

Für die Tomaten-Weinsauce:

- x ca. 1kg Dosentomaten (2-3 Dosen)
- x 5 EL Olivenöl
- x 1½ mittelgroße gehackte Zwiebeln
- x 2 sehr fein gehackte Knoblauchzehen
- x 1 TL Salz
- x ½ TL Basilikum
- x 80ml Rotwein

Für die Füllung:

- x 750g Auberginen
- x 500g Ricotta
- x 500g Mozzarella, gewürfelt
- x 60g frisch geriebener Parmesan
- x Lasagneplatten

Zubereitung:

In einem mittelgroßen Topf 3 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin rösten. Wenn sie Farbe genommen haben, die Dosentomaten, Salz, Basilikum und den Wein zufügen und das Ganze unter gelegentlichem Rühren mind. 25 Minuten köcheln lassen, bis eine leichte Sauce entstanden ist.

In der Zwischenzeit die Auberginen schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Einsalzen und Saft ziehen lassen, dann abspülen, mit einem Küchenpapier abtupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. In reichlich Olivenöl fritieren, bis die Würfel goldbraun sind.

Falls nötig, die Lasagneplatten gar kochen.

Eine flache Backform von etwa 35 cm Länge und 25 cm Breite leicht mit Öl auspinseln. Ein Drittel der Tomatensauce gleichmässig darin verteilen und mit Lasagneplatten bedecken. Darauf die Hälfte des Ricotta streichen und mit ein paar Löffeln Parmesan bestreuen. Die Hälfte der Auberginen darüber schichten, mit einem Drittel des Mozzarellas und einem weiteren Drittel der Tomatensauce bedecken, mit Lasagneplatten abdecken.

Rest Ricotta, dann Parmesan, den Rest der Auberginen und schliesslich ein Drittel des Mozzarellas darauf verteilen. Wieder mit Lasagneplatten abdecken. Darauf

den übrigen Mozzarella verteilen, die restliche Tomatensauce drüber giessen und mit dem Rest Parmesan bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 30 Minuten zugedeckt backen.

Dieses Rezept reicht für 3-4 Personen.

(Nach: Anna Thomas: Das große Buch der vegetarischen Küche, Pawlak 1979)