

# Auberginen-Lasagne bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

5,5 kleine Auberginen, 300 gr Wirsingkohl, 2,5 Esslöffel Olivenöl, 0,5 Esslöffel ger. italienische Kräuter, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Bund Basilikum, 0,5 Gemüsezwiebel, 0,5 Päckchen pürierte Tomaten, 0,5 Teelöffel Zucker, 40 gr Crème double, 75 gr entsteinte Oliven, 1,5 Eier, 250 gr Lasagne-Blätter, 250 gr Parmesan-Käse, 3 Tomaten, 2 Esslöffel Butter.

## Die Vorbereitungen:

Von den Auberginen den Stielansatz abschneiden. Auberginen abspülen und in siedendem Salzwasser zehn Minuten kochen. Abtropfen lassen und längs in Scheiben schneiden. Zwei Eßlöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und zwei Eßlöffel gehacktes Basilikum verrühren. Auberginen damit bestreichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Für die Tomatensoße: Zwiebel abziehen, würfeln und in einer großen Pfanne im restlichen Olivenöl andünsten. Tomaten zugeben. Salz, Pfeffer, Zucker, getrocknete Kräuter zufügen und fünf Minuten dünsten. Crème double unterrühren und in der offenen Pfanne leicht einkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Vom Wirsingkohl äußere Blätter und Strunk entfernen. Wirsingblätter auseinanderteilen und in siedendem Salzwasser 30 Sekunden garen. Kalt abspülen, die harte Mittelrippe herausschneiden und Blätter auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Wirsing in 2 cm breite Streifen schneiden. Oliven (schwarz und grün) fein hacken, zwei Eßlöffel abnehmen und zur Seite stellen. Restliche Oliven und Eier in die Tomatensoße rühren.

## Die Zubereitung:

Auf den Boden einer gefetteten ofenfesten Form (etwa 35 x 20 cm) Auberginen, Tomatensoße, Wirsing, drei Eßlöffel geriebenen Parmesan-Käse und wieder Tomatensoße einschichten. Mit Lasagne-Blättern abdecken. Darauf achten, daß Lasagne-Blätter mit der Soße bedeckt sind, sonst werden sie beim Garen nicht weich! Wieder Wirsingkohl, Soße, Parmesan und Lasagne-Blätter einschichten, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Als letzte Schicht Tomatensoße und Parmesan auflegen. Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 2 etwa 30 Minuten backen. Eventuell nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken. Tomaten entkernen und fein hacken. Mit restlichen Oliven und Basilikum mischen und auf die heiße Lasagne streuen.