Gemüselasagne

Zutaten:

- 1 Aubergine ca. 300 g
- 200 g Ricotta
- 300 g Spinat, ganz
- Salz
- Butter für die Form
- 8 Lasagneblätter, ohne Vorkochen, 125g
- 300 g Tomaten
- 5 Zweige Thymian
- 80 g Parmesan, gerieben
- 3 Zweige Basilikum

Zutaten für die Sauce:

- 1 Knoblauchzehe
- 45 g Butter
- 60 g Mehl
- 250 ml Milch
- 500 ml Gemüsebrühe
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

- Die Aubergine waschen, die Enden abschneiden und die Aubergine längs in Scheiben schneiden. Im gelochten Garbehälter 5 Minuten dämpfen. Die Scheiben gut abtropfen lassen. Mit Küchenpapier abtupfen und mit Ricotta bestreichen.
- Den Spinat putzen, waschen und im gelochten Garbehälter 3 Minuten dämpfen. Danach gut ausdrücken.
- Für die Sauce den Knoblauch schälen, hacken und zusammen mit dem Mehl in der heißen Butter kurz andünsten . Brühe und Milch mischen und langsam unter ständigem Rühren zugießen. Sauce unter Rühren einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft kräftig abschmecken.
- Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Etwas Sauce einfüllen. Abwechselnd Lasagneblätter, Spinat, Auberginen und geschnittene Tomaten, Sauce, Thymianblättchen und die Hälfte vom Parmesan einschichten. Die letzte Schicht sind Lasagneblätter mit Sauce.
- Zum Schluss mit dem restlichen Parmesan bestreuen und die Lasagne im Programm Lasagne, alternativ bei 180° C Heißluft, 30 – 40 Minuten überbacken.
- Mit in Streifen geschnittenem Basilikum betreuen und heiß servieren.

Tipp: Gemüse kann man auch nach Saison verwenden.

wohnfitz
WIR SIND ZUHAUSE.