

Auberginen-Zucchini-Lasagne mit Linsenbolognese

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

100g	Tellerlinsen
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
200g	Tomaten, stückig (aus der Dose)
1 Prise	Salz
100g	Parmesan
2	Zucchini, mittelgroß
1	Aubergine, mittelgroß
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Oregano
2 EL	Essig

Zubereitung:

Die Linsen in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen lassen und dann circa 15 Minuten mit Deckel bei mittlerer Hitze weich kochen. Anschließend die Linsen in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Die Tomaten mit in den Topf geben und etwas mit einem Kochlöffel zerdrücken.

Die Linsen unter die Tomaten rühren. Die Bolognese aufkochen und bei mittlerer Hitze offen ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Den Parmesan fein reiben. Die Zucchini und die Aubergine putzen, waschen, abtropfen lassen und dann längs in 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Den Boden einer Auflaufform (ca. 20x30 cm) im Wechsel mit Auberginen und Zucchinischeiben belegen. Dann einen Teil der Linsenbolognese darauf verteile. Gemüse und Sauce weiter schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Dabei jede Lage mit Salz, Pfeffer, Oregano und Essig würzen. Mit Zucchini und Aubergine abschließen und die Lasagne mit Parmesan bestreuen.

Die Lasagne im Backofen für 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten sacken lassen. Dann portionieren und servieren.

Parmesankracker

Zutaten:

100g	Parmesan
1 TL (gestrichen)	Italienische Kräuter, getrocknet oder Kräuter der Provence, getrocknet

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan reiben und mit den getrockneten Kräutern vermengen
Backpapier auf ein Backblech auslegen.

Mit einem Esslöffel circa 15 kleine Portionen der Parmesanmasse auf dem Backblech verteilen.
Die Portionen nicht zu nah aneinander setzen. Mit dem Löffelrücken flach drücken.

Das Backblech auf der mittleren Schiene für 7-9 Minuten in den Ofen schieben. Die Kracker
können aus dem Ofen genommen werden, wenn der Rand anfängt braun zu werden aber die
Mitte des Krackers noch goldbraun ist.

Nach dem Rausholen 10 Minuten auskühlen lassen, bevor die Kracker vom Backblech
genommen werden können.

Funktioniert auch mit Gouda.