

Lasagne mit Auberginen (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1745821283799601/Vegetarische-Lasagne-mit-Auberginen.html?portionen=10>

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen, Laktosefrei, günstig

Ausrüstung: Grantinform

2.6 kg gehackte Tomaten
3.3 Stück Auberginen
670 g Tofu
650 g Zwiebel
6.5 Stück Knoblauchzehen
2.0 dl Rotwein
50 g Zucker
30 g Bouillion
800 g Reibkäse
2.0 dl Öl
2.0 Stück Rüebli
50 g Oliven
20 g Rosmarin
10 g Thymian
5.0 g ital. Kräutermischung
4.0 g Oregano
600 g Lasagneplatten
100 g Parmesan
10 g Basilikum

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Aubergine längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ca. 2 Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Auberginenscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Tofu mit einer Gabel zerdrücken, bis kleine Krümel entstehen. Ca. 2 Esslöffel Rapsöl in der Pfanne erhitzen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Tofu darin anbraten, bis es ziemlich knusprig ist. Klein gewürfelte Karotte, gewürfelte Zwiebel und fein gehackten Knoblauch ins Tofu geben. Mitbraten, bis Zwiebel und Knoblauch glasig sind. Mit Rotwein ablöschen. Tomaten mit einem Rührstab passieren und in die Tofumischung geben. Mit Zucker, zerbröseltem Gemüsebrühwürfel, italienischen Kräutern und 2 Esslöffeln getrocknetem Oregano vermischen. Geriebenen Parmesan in die Soße geben. Oliven halbieren, hinzufügen und alles nochmals aufkochen lassen.

Den Boden der Lasagneform mit Soße bedecken. Darauf eine Lage Auberginenscheiben geben. Eine Lage Lasagneplatten auf die Auberginen legen. In dieser Reihenfolge fortfahren, jedoch mit Soße abschließen. Auf die Soße den geriebenen Emmentaler geben.

So lange im Ofen behalten, wie es die Lasagneplatten erfordern. Für die Ofentemperatur gilt das Gleiche.

Beim Servieren einige Blätter Basilikum und etwas geriebenen Parmesan dazu geben.