

Auberginenauflauf à la Lasagne

Zutaten für 2 Personen

Auberginen

mittelgrosse Auberginen 2 St.
Salz

Hacksauce

Karotte 1 St.
Paprika 1 St.
Zwiebel 1 St.
Knoblauch 2 Zehen

Öl zum Anbraten

Rinderhackfleisch 300 g

Rotwein 1 dl

Rinderbrühe 1 dl

Pelati gehackt aus der Dose 400 g

Salz & Pfeffer

Petersilie 1/2 Bund

Käsesauce

Butter 50 g

Mehl 2 El

Milch 500 ml

Reibkäse 2 El

Muskatnuss

Salz & Pfeffer

Auflauf

Butter zum fetten der Form

Reibkäse zum überbacken



4. In einer Panne etwas Öl erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Das Rinderhack hinzugeben und anbraten.
5. Das Ganze mit dem Rotwein und der Rinderbrühe ablöschen und kurz etwas einkochen lassen. Anschliessend die Tomaten hinzugeben.
6. Ca. 30 min zugedeckt auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Käsesauce

7. In der Zwischenzeit die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen.
8. Das Mehl hinzufügen und hell anschwitzen.
9. Die Milch nach und nach in kleinen Portionen unter Rühren hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
10. Den Reibkäse hinzufügen und unterrühren bis er vollständig geschmolzen ist.
11. Etwas Muskatnuss dazu reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auflauf

12. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
13. Die Petersilie fein hacken und unter die Hacksauce mischen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Zubereitung

Auberginen vorbereiten

1. Auberginen waschen und den Stiel entfernen. Die Aubergine längs in möglichst dünne Scheiben schneiden.
2. Die Auberginenscheiben gut Salzen und während der Zubereitung der Saucen zur Seite stellen, damit sie Wasser verlieren.

Hacksauce

3. Die Karotten, die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Paprika waschen, entkernen und ebenfalls fein würfeln.

14. Die Auberginen sollten inzwischen ordentlich Wasser verloren haben. Das Salz von den Scheiben abspülen und diese gut ausdrücken
15. Die Auflaufform mit Butter fetten und die erste Schicht Auberginen hineinlegen.
16. Anschliessend die Hälfte der Hacksauce darauf verteilen und erneut

Auberginenscheiben gefolgt von der Hälfte der Käsesauce darauf schichten. Danach das ganze nochmals wiederholen.

17. Nach Belieben mit Reibkäse bestreuen und 20-30 min im Ofen backen, bis der Käse beginnt braun zu werden.

Tips & Tricks

Tipps zur Zubereitung

Dieses Rezept lässt sich auch ideal in grösseren Mengen vorbereiten und ohne backen in gefrierfesten Auflaufformen einfrieren, sodass sie an Tagen mit wenig Zeit zum Kochen nur noch aufgetaut und gebacken werden können.