



Auberginenlasagne mit Tomaten und Ziegenkäse

Foodbox

Zutaten für 2 Personen

- 3 Auberginen
- Salz
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 Zweige frischer Thymian
- 45 g getrocknete Tomaten; eingelegt in Öl
- 2 Tomaten
- 5 EL Olivenöl
- 300 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
- Pfeffer
- ¼ TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Messerspitze Chilipulver oder Piment d'Espelette
- 150 g Frischkäse (nach Belieben Ziegenfrischkäse)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 120 g Ziegenhartkäse

Zubereitung in 35 Minuten

- 1** Die Auberginen waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- 2** Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Zweigen streifen. Die getrockneten Tomaten grob hacken. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und grob würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig und leicht gebräunt anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und mitbraten. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika, Chili und Thymian würzen. Die getrockneten sowie frischen Tomaten ergänzen und kurz mitbraten.
- 3** Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen und nacheinander in einer Pfanne im übrigen heißen Öl unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frischkäse mit Zitronensaft verrühren. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 4** Den Frischkäse jeweils auf die Auberginenscheiben streichen. Anschließend mit Hackfleisch in eine kleine Auflaufform schichten. Den Ziegenhartkäse reiben und zum Schluss über die Lasagne streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten überbacken.

Nährwerte pro Portion 1316 kcal, 5495 kJ

15,7 g Kohlenhydrate

57,8 g Eiweiß

112,6 g Fett

