



## Auberginen-Lasagne

Die Lasagne kommt gut ohne Béchamel aus, mit vorgebackenen und pürierten Auberginen wird die Füllung auch ohne diese schön geschmeidig. Für diese vegetarische Lasagne wird die Tomatensauce zusammen mit angerösteten Haselnüssen zubereitet - da fehlt es ihr bestimmt nicht an gutem Geschmack.

Die Lasagne wird portionenweise in Metallreifen eingeschichtet und gratiniert. Beim Anrichten werden die Reifen abgehoben geben die schönen runden Lasagnes zum Geniessen mit den Augen und dem Gaumen frei.

### Zutaten (2 Portionen)

220g	Pastateig von da
400g	Aubergine
1	grosse Knoblauchzehe
1El	frische Rosmarinnadeln
20	geschälte Haselnüsse
2dl	Passata di Pomodoro mit Baslikum
100g	Mozzarella
20g	Sbrinz gerieben (oder Parmesan)
	Salz und Pfeffer
	Tafelbutter
	Bratbutter

### Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Blätter und Stielansatz von der Aubergine wegschneiden. Haut mit einem scharfen Messer ringsum in 2cm Abständen einstechen. Aubergine ohne Fett oder Öl für 40 Minuten in den Ofen schieben.

Die heißen Auberginen längs halbieren und ausdampfen lassen. Sobald sie etwas ausgekühlt sind, Fruchtfleisch mit einem Suppenlöffel aus der Schale schaben und grob hacken. Knoblauch und Rosmarin hacken. Alles in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Haselnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. Sie sollten nur leichte Röstspuren zeigen, sobald sie kräftig duften, Passata zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastateig zu einer Bahn von ca. 13cm Breite auswalzen (bis zu Stufe 8 von 9). Auf eine mit Hartweizengriess bestreute Arbeitsfläche legen. Mit einem Blechreifen von ca. 12cm Durchmesser 10 Teigondellen ausstechen. Rondellen in leicht siedendem Wasser 4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und auf Haushaltspapier auslegen. Mit dem Blechreifen nochmals nachstechen, damit sie genau in den Reifen passen.

Ein Backblech und zwei Blechreifen ausbuttern. Blechreifen auf das Blech setzen. Zuerst eine Teigscheibe einlegen und mit Tomatensauce bedecken. Die nächste Teigscheibe einlegen und mit der Auberginenmasse belegen. Das Ganze nochmals wiederholen und mit einer Teigscheibe abschliessen.

Mozzarella würfeln, auf die Lasagnes geben und mit dem geriebenen Sbrinz bestreuen. Ein paar Flöckchen Tafelbutter darauflegen.

Im 180° heißen Ofen ca. 30 Minuten gratinieren.

Lasagnes noch im Blechreifen mit einer Schaufel auf Teller hieven, mit einem senkrecht gestellten Messer vom Reifen lösen und abheben.













