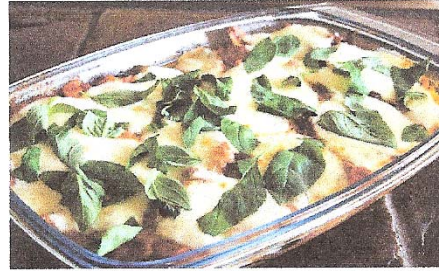


"Lieblingsrezept"



Aubergine Lasagne:

Zutaten:

2 mittelgrosse Auberginen
Tomatensauce (gewürzt)
Pizza-Käse (geraffelt) oder Mozzarella
Olivenöl
Paniermehl
Majoran und/oder Basilikum(fein zerschnitten)
Salz
Menge für 6 Portionen.

Zubereitung:

Die Auberginen in Rodellen schneiden und während 10' im Dampf kochen lassen. Ein Pirex mit Olivenöl einölen, darauf mit Paniermehl dünn zerstreuen. Auf der feinen Paniermehlschicht, eine Schicht gedampfte Aubergine, dann eine Schicht Tomatensauce, darauf eine Schicht Käse und Majoran. Und nochmals eine Schicht Paniermehl, dann alles wiederholen. Oben drauf Käse zerstreuen.



Reihenfolge: Olivenöl

Paniermehl
Aubergine
Tomatensauce
Käse
Majoran
Olivenöl
Paniermehl
Aubergine
Tomatensauce
Käse
Majoran... eventuell weitere Schichten darauf.

15 Minuten im geheizten Backofen auf 200 C° backen lassen.

Ich empfehle dazu eine Portion Vollkornreis.

Guten Appetit!

