



Auberginen - Hackfleisch Lasagne mit Ricotta und Mozzarella

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ciao Bella Italia, das schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 500 g Rindsgehacktes
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 125 g Mozzarella in dünnen Scheiben
- 200 g Ricotta
- 60 g geriebener Parmesan
- 2 mittelgroße Auberginen, gewaschen, geputzt, in Scheiben
- 2 El Tomatenpüree
- 1 Dose italienische Tomaten in eigenen Fond, grob gehackt
- 1 Päckchen Lasagne Blätter aus dem Supermarkt
- 3 El Pflanzenöl
- Etwas gehackter Rosmarin, Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Auberginen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das flache, geölte Backblech legen. Bei 180 C für 15 - 20 min. in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben, danach salzen, pfeffern und leicht mit gehacktem Rosmarin bestreuen.

Schritt3

Schritt4

Der Hackfleischansatz:

Schritt5

In einer großen Pfanne oder Bräter zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwa Pflanzenöl anschwitzen und das zerbröselte Gehackte dazu geben, würzen. (Ev. in 2 Durchgängen)

Schritt6

Etwas Farbe nehmen lassen und das Tomatenmark mit angehen lassen. Nunmehr die grob Gehackten Tomaten dazu geben, ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt7

Das Einschichten:

Schritt8

Eine Auflaufform mit etwas Öl einstreichen und mit der ersten Lage Lasagne Blätter auslegen.

Schritt9

Darüber folgt etwa die Hälfte des Hackfleisches, darüber eine Lage Auberginen Scheiben und Ricotta; den Vorgang wiederholen, einschichten.

Schritt10

Mit den restlichen Auberginen abschließen und mit dünn geschnittenen Mozzarella Scheiben gleichmäßig belegen; mit Parmesan bestreuen.

Schritt11

Für ca. 30 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) schieben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** auberginen, hackfleisch, mozzarella, ricotta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginen-hackfleisch-lasagne-mit-ricotta-und-mozzarella/>