



# Auberginen Lasagne mit Schafskäse

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit diesem Rezept kehren die Urlaubserinnerungen auf Ihren Tisch zurück. Ein fleischloses Pastagericht für jeden Tag, appetitlich bunt mit frischem, mediterranem Gemüse in den Farben des Sommers. Einfach und schnell in eine Auflaufform geschichtet.

## Zutaten

- 500g Auberginen, geputzt, in 1cm dicke Blätter geschnitten
- 1 Päckchen Lasagne Blätter, ca. 6 Stück aus dem Supermarkt
- 150g Schafskäse, grob gebröckelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 1 kleiner grüner Gemüsepaprika
- 1 kleiner roter Gemüsepaprika
- 1 kleiner gelber Gemüsepaprika
- 3 El frischer Thymian, Salbei und Petersilie, gehackt
- 10 Stück schwarze Oliven, gehackt
- Ca. 450g frische Tomatenwürfel
- 2 El Tomatenmark
- Etwas Mehl, Butter und Milch für die Bechamel Soße
- 400 ml Bechamel Soße
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und zunächst die Paprikawürfel für 1-2 min. dazu geben, angehen lassen. Dann folgen die Oliven, das Tomatenmark, die Kräuter und die Tomatenwürfel; Alles nur kurz aufkochen lassen.

## **Schritt2**

Die Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Stielpfanne in recht heißem Olivenöl anbraten.

## **Schritt3**

Die Lasagne Blätter bündig in eine ausgebutterte Auflaufform geben, darüber eine Schicht Auberginen geben und die Hälfte der angeschwitzten Tomaten-Paprikawürfel.

## **Schritt4**

Alles einmal wiederholen und zuletzt Alles mit Bechamel Soße überziehen.

## **Schritt5**

Den Ziegenkäse etwas zerbröckeln, verteilen und für 30-35 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

## **Schritt6**

(Geht auch mit Ziegenkäse, Feta oder Pizzakäse)

**Tags:** einfach, fleischlos, frisch, für jeden tag, kräuter, pikant, schafskäse, würzig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginen-lasagne-mit-schafskaese/>