

Lasagne mal anders...

Auberginen-Zucchini-Hack



Zutaten für ca. 4 Personen und vorbereiten:

2 gr. ca. 300g Zucchini, 2 gr ca. 300g Auberginen, 6 kl. Zwiebeln, 1 gr. Porree, 2 Knoblauchzehen, 125g Baconwürfel, 500gr Rindergehacktes, 3 Dosen je 400gr Tomaten fein gehackt, etwa 300gr Lasagneplatten. Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker, Raps/OlivenÖl., 1 mal Mozzarella (in Scheiben geschnitten) und geriebenen Käse



Zubereitung:

Bacon mit Zwiebeln glasig anbraten, Hack dazu; würzen, mit Tomaten, Knoblauch, Porree ablöschen und kurz ankochen, fertig ist die Hackmasse.

Zucchini und Auberginen in Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden, salzen, in der Pfanne auf beiden Seiten etwas braun anbraten;

In der Form schichtweise... wechselweise Hackmasse, Zucchini und Auberginen, Lasagneplatten bis zum Rand auffüllen. Oben auf den Mozzarella (in Scheiben geschnitten) und geriebenen Käse abschließen.

Im Backofen bei 175 grad Celsius (Umluft) ca. 45 min goldbraun backen.

Serviert wird das Menue mit Rotwein.

Allen Gästen hat es gut geschmeckt...



Ingolf Griesse, Dortmund