

# Auberginen-Ricotta Lasagne



## Rezept

1. Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Auberginen auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen, salzen und 5 Minuten stehen lassen.
3. Die Auberginen mit Olivenöl beträufeln und für ca. 25 Minuten in den heissen Backofen schieben. (Nach der Hälfte der Zeit die Backbleche vertauschen, sodass das untere oben ist und umgekehrt).
4. Die Auberginen aus dem Backofen nehmen, zur Seite stellen.

## Sugo

1. Knoblauch, Zwiebel, Rüebl, Sellerie und Olivenöl **2 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern.
2. Mit einem Spatel nach unten schieben und **6 Minuten / Varoma / Stufe 1 / ohne Messbecher-Deckelchen** kochen.
3. Pelati, Tomatenpüree, Salz, Zucker und Rosmarinpulver und Pfeffer zugeben und **30 Minuten / 100° / Stufe 1** kochen. Dabei statt dem Messbecher-Deckel den Garaufsatz als Spritzschutz auf den Deckel legen.
4. Sauce abschmecken.

## Fleisch

1. Eine Bratpfanne mit wenig Bratbutter erhitzen, das Hackfleisch beigegeben und anbraten.
2. 450 g der zubereiteten Tomatensauce zum Fleisch geben, aufkochen und mit Wasser und Weisswein ablöschen.

## Ricotta-Masse

1. Ricotta und Basilikum, Milch, Muskat, Pfeffer und Salz in den Mixtopf geben und **2 Sekunden /**

## Zutaten

### Tomaten-Sugo

falls es schnell gehen muss, 450 g fertige Tomatensauce verwenden

- 2 Auberginen, geschält, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- Olivenöl
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel, geschält, halbiert
- 1 Rüebl geschält, in Stücken
- 70 g Sellerie, geschält, in Stücken
- 2 EL Olivenöl
- 800 g Tomaten aus der Dose, geschält, gehackt
- 30 g Tomatenpüree
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Bouillon
- 1 TL Rosmarinpulver
- Pfeffer

### Fleisch

- 300 g Rindsgehacktes
- 50 g Weisswein
- 100 g Wasser

### Ricotta-Masse

- 250 g Ricotta
- 0,5 Bund Basilikum
- 30 g Milch
- wenig Muskatnuss gerieben
- Salz & Pfeffer nach Belieben
- Einige Lasagneblätter (Menge nach Belieben)
- Nach Belieben: wenig Parmesan, gerieben (zum

## Fertigstellung

1. Eine Schicht Fleischsugo in einer Auflauf-Form verteilen.
2. Gebackene Auberginen-Scheiben und nach Belieben eine Schicht Lasagneblätter darauf verteilen.
3. Einige Kleckse Basilikum-Ricotta Masse darauf verteilen.
4. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Auberginen, die Fleischsugo und die Basilikum-Ricotta Masse aufgebraucht sind.

## Backen

1. In der unteren Hälfte des auf 200° Ober-Unterhitze vorgeheizten Ofens ca.25 Minuten backen.  
(Nach Belieben: 5 Minuten vor Ende den Parmesan auf der Lasagne verteilen, fertig backen)