Melanzane-Taleggio-Lasagne

Zutaten:
400 g Melanzane (Auberginen)
250 g Zucchini
8 Champignons oder Shiitake-Pilze, geputzt
2 EL Olivenöl
2 Schalotten, fein gewürfelt
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
etwas Thymian
2 Tomaten
150 g Taleggio (italienischer Weichkäse)
etwas Rucola (Rauke)
1 EL Balsamico- oder Rotweinessig
1 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung: Melanzane und Zucchini waschen und mit der Aufschnittmaschine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. 12 Melanzanescheiben aufbewahren. Zucchini und Pilze in kleine Würfel schneiden.

Tomaten waschen, Strunk entfernen, vierteln und in Würfel schneiden. Das Tomateninnere in ein Sieb geben, leicht salzen und die Flüssigkeit auffangen. Diesen Saft mit dem Essig, dem Olivenöl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse in 8 Scheiben schneiden.

Rucola putzen, waschen und trocken tupfen.

Zubereitung: Gemüsewürfel mit Schalotten, Knoblauch und Thymian in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenwürfel anschließend unter das Gemüse mischen.

Melanzanescheiben im restlichen Olivenöl auf beiden Seiten anbraten

Abwechselnd je 3 Melanzanescheiben, das gedünstete Gemüse und den Taleggio zur Lasagne schichten und dabei jeweils mit einer Melanzanescheibe abschließen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Rohr 10 Minuten überbacken.

Die Melanzane-Lasagne mit Rucola anrichten und mit Marinade beträufeln.

An Stelle von Taleggio kann Brie oder Camenbert verwendet werden.

Wer Fett sparen will, nimmt einen Magerkäse.

Als Garnitur 4 dünne Melanzanescheiben leicht salzen und ein paar Minuten ziehen lassen. Dann gut trocken tupfen und im 180 Grad heißen Öl goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

EW 9 g
Fett 18 g
KH 4 g
Kcal 216
BE 0,4

Übergewicht
Gicht