

# Italienische Rezepte

## Nudelauflauf Lasagne Italienisch

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Italien, Gemüse, Hauptspeise, Nudeln, Auflauf

---

1	kg	Tomaten, frische & reif
5	Essl.	Olivenöl
1,50		Zwiebeln, mittelgroß & - gehackt
2		Knoblauchzehen, sehr fein - gewiegt
1		Tas. Flaschentomaten; - abgezogen & in Scheiben - geschnitten
1	Teel.	Salz, nach Geschmack mehr
1/2	Teel.	Basilikum
0,33		Tas. Rotwein

750 g	Auberginen
350 g	Lasagne (möglichst - selbstgemacht)
500 g	Ricottakäse (ersatzweise - sehr trockener Schichtkäse oder cremiger, milder - Schafskäse)
500 g	Mozzarellakäse in Scheiben
60 g	Frisch geriebener - Parmesankäse (60 g = 3/4 - Tasse)

Zum Garnieren

Parmesankäse

Tomatensauce

---

Die frischen Tomaten 2 bis 3 Minuten in kochendes Wasser tauchen, unter fliessendem kalten Wasser abziehen, entkernen und grob hacken. In einem mittelgrossen Saucentopf 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin rösten. Wenn sie Farbe genommen haben, die frischen gehackten und die italienischen Tomaten (frische schmecken besser, aber eine Dose tut's auch), Salz, Basilikum sowie den Wein zufügen und das Ganze unter gelegentlichem Rühren etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis eine leichte Sauce entstanden ist. Die Auberginen schälen und der Länge nach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten kräftig salzen und etwa 40 Minuten in einem Sieb Saft ziehen lassen, dann abspülen, gut auspressen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Auberginenwürfel in den restlichen 2 Esslöffeln Olivenöl auf grosser Flamme unter ständigem Rühren rasch braten, bis sie weich sind.

Die Lasagne in mehreren Portionen von jeweils 6 oder 7 Stück in etwa 7 Litern Salzwasser mit einem Spritzer Öl eben gar (al dente) kochen und mit einer Nudelzange oder zwei langen Gabeln vorsichtig aus dem Wasser heben.

Eine flache Backform von etwa 35 cm Länge und 25 cm Breite leicht mit Öl auspinseln. Ein Drittel der Tomatensauce gleichmässig darin verteilen und ein Drittel der gekochten Nudeln darüber legen. Darauf die Hälfte des Ricottakäses streichen und mit ein paar Löffeln Parmesankäse bestreuen. Die Hälfte der Auberginenmasse darüber schichten, mit einem Drittel der Mozzarellascheiben abdecken und mit einem weiteren Drittel der Tomatensauce überziehen. Eine zweite Lage Nudeln einschichten, mit dem restlichen Ricotta bedecken, wieder mit einigen Löffeln geriebenem Parmesankäse bestreuen, die restliche Auberginenmasse darüber füllen und mit dem nächsten Drittel Mozzarellascheiben belegen. Darauf kommt eine dritte Schicht Nudeln, die mit dem übrigen Mozzarella bedeckt wird. Den letzten Rest Tomatensauce darüber giessen und mit dem restlichen Parmesankäse bestreuen.

Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 1/2 Stunde zugedeckt backen.

Tipp: Heiss mit Knoblauchbrot und Rotwein zu Tisch bringen. Dazu kann Parmesankäse und Tomatensauce bereichert werden.