Zucchini-Aubergine-Lasagne

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 4-5 Personen:

300	g	Aubergine (1 Stück)
300	g	Zucchini (2 Stück mittelgroß)
		Salz, Pfeffer
400	g	Tomaten, passierte
300	g	Frischkäse körniger - Cottages Cheese, (2 Becher)
200	g	Zwiebel rote, in kleine Würfel geschnitten
		Oregano, Basilikum getrocknet
2	EL	Basilikum, frisch
250	g	Mozzarella, kleingewürfelt (2 Kugeln)

Herstellung:

1. Aubergine und Zucchini waschen, der Länge nach in Scheiben schneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer bestreuen. (So kann die Flüssigkeit etwas entweichen und die Lasagne wird nicht zu wässrig.) Für ca. 20 Minuten ruhen lassen und danach das heraustretende Wasser abtupfen.
2. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
3. In einer hitzebeständigen Form zuerst die Auberginenscheiben schichten, gefolgt von der Hälfte der passierten Tomaten.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Hälfte vom Frischkäse gleichmäßig auf der Tomatensoße verteilen.
6. Die Zwiebelwürfel gleichmäßig auf den Frischkäse streuen.
7. Mit den Zucchinischeiben belegen, gefolgt von den restlichen passierten Tomaten und dem körnigen Frischkäse.
8. Erneut mit Salz und Pfeffer sowie getrocknetem Oregano und Basilikum würzen. Frisches Basilikum waschen, trocken schütteln, hacken und anschließend als Topping gemeinsam mit dem Mozzarella auf der Lasagne verteilen.
9. Ca. 30 Minuten im Backofen backen, bis der Mozzarella leicht braun ist.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister, Vegan – vegetarischer Koch a.S.