

Lasagne mit Auberginen, Tomaten und Käse

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 mittlere Auberginen
- reichlich Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2-3 Knoblauchzehen
- 8 Thymianzweige
- 100 g Bratspeckscheiben
- 3 Dosen gewürfelte Pelati-Tomaten (à je 400 g)
- 80 g geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Den Stielansatz der Auberginen entfernen und die Früchte ungeschält in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden. Portionenweise, d.h. jeweils die Scheiben einer Frucht auf einmal, in reichlich Olivenöl beidseitig weich und goldgelb braten. Auf Küchenpapier auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch sehr fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Auf jede Auberginenscheibe etwas Knoblauch und Thymian geben.
2. Die Bratspeckscheiben in kleine Vierecke schneiden und im eigenen Fett knusprig braten. Die Pelati-Tomaten beifügen und alles ca. 10 Minuten leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine grosse Gratinform mit Olivenöl auspinseln. Die Hälfte der Tomatensauce hineingeben. Die restliche Tomatensauce sowie den Parmesan auf den Auberginenscheiben verteilen. Diese so in die Gratinform einschichten, dass wieder eine Aubergine entsteht.
4. Die Auberginen im auf 220 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 20 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Tipps & Tricks

-