

## Gefüllte Aubergine - Lasagne Style

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

2 Auberginen  
125 g Salsiccia  
125 g Rinderhack  
400 g stückige Tomaten (aus der Dose)  
250 ml passierte Tomaten  
400 g Ricotta  
120 g Parmesan  
5 Lasagneplatten  
1 Ei  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Handvoll Basilikum  
4 Esslöffel Olivenöl  
250 g Mozzarella  
Salz, Pfeffer

Beim ersten Bissen wirst du es kaum glauben: Leckere Lasagne hat es sich in deiner Aubergine gemütlich gemacht. Warum sie dort ist? Sie ist eine herrliche Ergänzung zum weichen und schmackhaften Fleisch der Aubergine. Allein der Duft dieser Leckerei übt enorme Anziehungskräfte aus! Genauso unwiderstehlich sind aber auch diese [Rezepte für gefüllte Aubergine](#).

- 1 -

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Auberginen längs halbieren und mit etwas Olivenöl bestreichen. Im Backofen 20 Minuten garen.

- 3 -

Für die Füllung Auberginen mit einem Teelöffel leicht aushöhlen und würfeln.

- 4 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Salsiccia in kleine Stücke schneiden.

- 5 -

Für die Sauce Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch ca. 5 Minuten glasig andünsten. Rinderhack und Salsiccia hinzufügen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auberginenwürfel, stückige und passierte Tomaten hinzufügen. Hitze reduzieren und Sauce ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.

- 6 -

Für die Käsecreme Ricotta, Parmesan, Ei und Basilikum in einer Schüssel vermengen und beiseitestellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Abwechselnd Lasagneplatte, 2 Esslöffel Hackfleisch-Sauce, Lasagneplatte und 2 Esslöffel Käsecreme in der

## Gefüllte Aubergine - Lasagne Style

Aubergine schichten. Mozzarella in Scheiben schneiden und Auberginen damit belegen.

- 8 -

Gefüllte Auberginen 25 Minuten im heißen Ofen backen.