



Glutenfreie Auberginen-Lasagne

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	2 St.
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	20 g
Rosmarin, frisch	15 g
Parmesan	100 g
Mozzarella	250 g
Öl	3 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Gemüsebrühe	100 ml
Tomatenmark	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, große Auflaufform, Küchenkrepp

1. Auberginen waschen, Grün entfernen und längs in dünne Scheiben schneiden, salzen und ziehen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob zupfen oder schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Mozzarella abgießen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Zwiebel ca. 2–3 Min. glasig andünsten. Gehackte Tomaten, Brühe und Tomatenmark zufügen, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Zucker würzen und ca. 10 Min. dicklich einköcheln lassen, dabei Tomaten etwas zerdrücken.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Auberginen auf beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten. Auberginen auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einer Auflaufform eine Schicht Auberginenscheiben geben, Mozzarella in Abständen von ca. 3 cm verteilen und mit Tomatensauce begießen. Vorgang wiederholen, bis sämtliche Zutaten aufgebraucht sind. Glutenfreie Auberginen-Lasagne mit Mozzarella und zuletzt mit Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.
5. Fertige Lasagne aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	448 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	28 g