Auberginen-Hackfleisch-Lasagne

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 15 min
Aktivzeit: 45 min
Einfach

Zutaten

für 4 Personen

500 g Hackfleisch vom Schweizer Rind
1 kg Auberginen
Salz
3 EL HOLL-Rapsöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
550 g Tomaten – siehe auch Tipp
2 EL Tomatenpüree
1 dl Rindsbouillon
1 EL getrocknete mediterrane Kräuter
schwarzer Pfeffer
250 g Ricotta
2 dl Milch
50 g geriebener Sbrinz

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

542 kcal
45 g Eiweiss
17 g Kohlenhydrate
31 g Fett

Glutenfrei
enthält Laktose
Low Carb

Tipp

Anstelle von 550 g frischen Tomaten können auch 1½ Dosen gehackte Tomaten verwendet werden.

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Stielansatz der Auberginen entfernen. Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden und salzen. Auberginen auf zwei Backbleche geben, mit der Hälfte des Öls bestreichen und im Ofen 25 Minuten anrösten. Nach 15 Minuten einmal wenden.

3. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Stielansatz der Tomaten entfernen und Tomaten in Würfel schneiden.

4 In einer Bratpfanne das Hackfleisch im restlichen Öl kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch beifügen und kurz mitbraten. Tomaten, Tomatenpüree, Bouillon und Kräuter beifügen. Sauce 8 Minuten lang zugedeckt kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Ricotta, Milch und Sbrinz miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

6 In einer Gratinschale Auberginen, Hackfleischsauce und Ricotta-Käsecreme abwechslungsweise einschichten und mit etwas Ricotta-Käsecreme überdecken.

7 Die Lasagne im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten überbacken.