Artikel vom 04.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:54 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/auberginen-lasagne-mit-mozzarella

Auberginen-Lasagne mit Mozzarella



Foto: Karin Schieban

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Lasagne:

2 bis 3 Auberginen

250 g Lasagneplatten

250 g Mozzarella

1 bis 2 Knoblauchzehen

frisches Basilikum (zum Dekorieren)

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für die Tomatensauce:

1 Zwiebel

2 Dosen gehackte Tomaten

1 Packung Passata

1 TL Oregano

1 TL Basilikum (getrocknet)

1 TL gekörnte Brühe.

Für die Béchamelsauce:

30 g Butter

60 g Mehl

circa 600 ml Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

geriebener Parmesan zum Überbacken

Zubereitung:

Auberginen waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl portionsweise goldbraun anbraten, leicht salzen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten aus der Dose, Passata, Oregano, Basilikum und gekörnte Brühe zugeben und vermischen. Es ist hier nicht nötig, die Sauce zu kochen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch zugeben, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform dünn mit Tomatensauce ausstreichen. Dann abwechselnd Lasagneplatten, Auberginen, Tomatensauce, etwas Béchamel und Mozzarella schichten. Mit einer Schicht Béchamel abschließen.

Parmesan großzügig über die Lasagne streuen. Im Ofen circa 45 Minuten goldbraun backen, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren 5 bis 10 Minuten ruhen lassen und mit frischem Basilikum garnieren.

Karin Schieban