

Gerhardts Rezept des Monats

Auberginenlasagne mit Ratatouille in Tomatensauce

Zubereitung

1. Von der Aubergine 20 dünne Scheiben schneiden. Den Rest klein schneiden für das Ratatouille. Die Scheiben mit Salz bestreuen und etwas stehen lassen.
2. Den ausgetretenen Saft mit Küchenkrepp abreiben, pfeffern und in Öl von beiden Seiten anbraten. Dann bei ca. 100 °C warmhalten.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian in Olivenöl andünsten. Paprika dazu geben und mitdünsten. Salzen und pfeffern. Danach die Aubergine und die Zucchini zugeben. Die Gemüse sollten nicht verkocht sein, sondern noch Biss haben – mit einer großen Pfanne arbeiten.
4. Abwechselnd aus Auberginenscheiben und dem Ratatouille eine Lasagne schichten. Im Ofen warmhalten. Die Kirschtomaten ebenfalls in den Ofen legen.
5. Für die Tomatensauce Zwiebeln, Knoblauch und Thymian in Olivenöl andünsten, mit der Brühe und dem Tomatensaft ablöschen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Zum Schluss Tomatenwürfel und Basilikum unterheben.
6. Die Lasagne mit der Tomatensauce umgießen und mit den geschmorten Kirschtomaten sowie Basilikum garnieren.

Zutaten für 4 Personen

1 große Aubergine
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gewürfelt
Je 100 g Zucchini, Tomatenfleisch,
rote Paprika, grüne Paprika,
gelbe Paprika, fein gewürfelt
1 TL frische Thymianblätter
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

200 g Tomatensaft (Flasche oder
Tetrapack)
100 g Geflügel- oder Gemüsefond
1 EL Zwiebeln, gewürfelt
1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt
1 Tomate, gewürfelt
1 EL Olivenöl
1/2 TL frische Thymianblätter
Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

12 Kirschtomaten
Basilikum

Gerhardts Weinempfehlung

Deutliche Aromen von Paprika, Kräutern und Tomaten verlangen Weine mit kräftigem Aroma. Diesem Anspruch werden beispielweise Spätburgunder Weine gerecht.

