

# Kochen mit Klaus

## Auberginen-Möhren-Lasagne

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- Olivenöl, 300 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Salz, Pfeffer,
- 2 Möhren, 500 g Auberginen, 150 ml Rotwein, 5 EL Mehl,
- 500 ml passierte Tomaten, 1 EL Bratensaft, Oregano, Basilikum,
- Majoran, 250 ml Fleischbrühe, 50 g Butter, 750 ml Milch, Muskat,
- 30 g gerieb. Parmesan, 200 g gerieb. Mozzarella, 12 Lasagneplatten

**Zubereitung:**

1. Zwiebeln, Knoblauch u. Möhren schälen, klein würfeln. Auberginen würfeln, salzen, abtropfen lassen, in Öl anbraten u. herausnehmen.



2. Hack im Bratfett krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Möhren mitdünsten, salzen, pfeffern u. mit Rotwein ablöschen. Einkochen lassen u. mit 2 EL Mehl abbinden. Tomaten u. Brühe einrühren, mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Kräutern würzen. Aubergine unterheben. Butter zerlassen, restl. Mehl einrühren, nach u. nach mit Milch verlängern, mit Salz Pfeffer u. Muskat würzen. Parmesan einrühren.



3. Boden einer Auflaufform mit Hacksauce bedecken. Helle Sauce darauf träufeln. 4 Lasagneplatten auflegen, abwechselnd mit Hacksauce, heller Sauce u. Platten bedecken bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Hack u. heller Sauce abschließen. Mit ger. Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 40-45 Min. backen.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Rotwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 29.09.2014