

Weitere Rezepte gibt es auf:

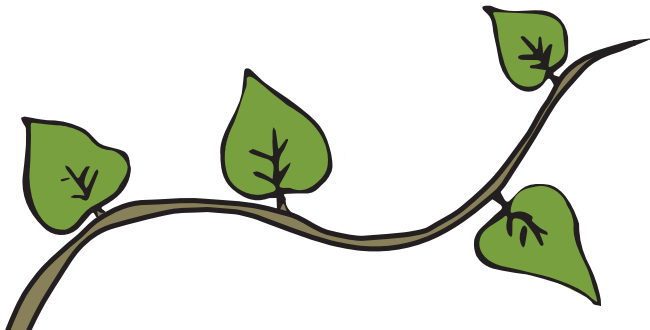
www.i-am-bauer.at



Zu unserem Online-Marktstandl:

markta

Mehr als ein digitaler Bauernmarkt.
markta.at



I'M Bauer
R E Z E P T E

jeden Monat neu

November 2018

Auberginen-Süßkartoffel Lasagne

2 Auberginen	in 1 cm dicke Scheiben geschnitten	
2 Süßkartoffeln	in 1 cm dicke Scheiben geschnitten	Die Auberginen und die Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4 Eßl. Olivenöl, Salz und Pfeffer		Olivenöl mit den Gewürzen mischen und die Auberginen und Süßkartoffeln damit bestreichen und für 20 Minuten bei 180 °C backen.
1 Zwiebel	klein gehackt	
2 Knoblauchzehen	klein gehackt	
1 Eßl. Olivenöl		Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl in einer Pfanne dünsten
20 – 25 dag Faschiertes		dazugeben
Salz und Pfeffer		würzen
20 – 25 kg Passata		darüber geben und kurz erhitzen
5 dag Butter		



5 dag Mehl glatt		Für die Béchamelsauce in einem Kochtopf die Butter schmelzen, das Mehl unter ständigem Rühren leicht anschwitzen,
½ l Milch		langsam die Milch zugießen, dabei mit dem Quirl gut aufschlagen, damit keine Klümpchen entstehen.
Salz und Pfeffer		Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz zum Kochen bringen, bei Bedarf mit etwas Milch verdünnen.
Nun in eine Auflaufform eine Schicht Béchamelsauce geben, darüber eine Schicht Auberginen, eine Schicht Sugo und dann die Süßkartoffeln, so weiter verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Die restliche Béchamelsauce über die Auberginen-Süßkartoffel Lasagne geben		
5 - 10 dag Hartkäse	gerieben	darüber streuen und ca. 10 Minuten bei 180 °C im Ofen überbacken.

Guten Appetit!