

# Kochen mit Klaus

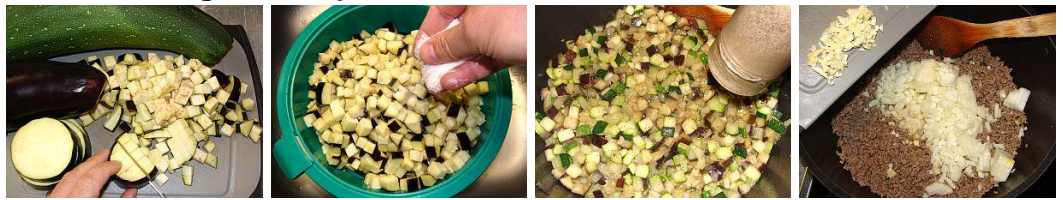
## Zucchini-Auberginen-Lasagne

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- Olivenöl, 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Salz, Pfeffer,
- 800 g Zucchini, 650 g Auberginen, 200 ml Rotwein, 85 g + 4 EL Mehl,
- 400 ml geh. Tomaten, 1 EL Bratensaft, Oregano, Basilikum, Majoran,
- 4 EL Tomatenmark, 500 ml Brühe, 60 g Butter, 900 ml Milch, Muskat,
- 25 g gerieb., 30 g geh. Parmesan, 200 g Mozzarella, Lasagneplatten

### Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch fein würfeln. Zucchini u. Auberginen klein würfeln, salzen, gut abtropfen lassen, in Öl anbraten u. herausnehmen.



2. Hack im Bratfett krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen, pfeffern u. mit ½ Rotwein ablöschen. Einkochen lassen, Tomatenmark mitbraten u. mit 4 EL Mehl abbinden. Tomaten, restl. Wein u. Brühe einrühren, mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Kräutern würzen. Butter zerlassen, restl. Mehl einrühren, nach u. nach mit Milch strecken, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Gehob. Parmesan einrühren.



3. Boden einer Auflaufform mit Hacksauce bedecken. 1/3 Gemüse u. helle Sauce darauf träufeln. 4 Lasagneplatten auflegen, abwechselnd mit Hacksauce, Gemüse, helle Sauce u. Platten bedecken bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit restl. heller Sauce übergießen u. mit ger. Parmesan u. Mozzarella bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 45 Min. backen.



Tipps des Chaoten: Dazu einen grünen Salat reichen!

