



Sizilianische Lasagne

Für 6–8 Personen



4 EL Olivenöl
 1 kg Auberginen, 1 cm dicke Scheiben
 Salz
 1 Zwiebel, fein gehackt
 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
 1 kg geschälte Tomaten aus
 der Dose, Stücke
 1/2 TL Thymian
 1/2 TL Oregano
 1/2 TL Basilikum
 Pfeffer
 200 g Frischkäse
 200 g Hüttenkäse
 3 EL Sahne
 1 Ei
 3 EL Petersilie, fein gehackt
 abgeriebene Schale von
 1/4 unbehandelter Zitrone
 1 gute Prise Muskat
 2 EL Butter
 400 g Lasagneblätter (ungekocht)
 200 g Parmesan, frisch gerieben

1. Ein großes Backblech mit 1 Eßlöffel Öl bestreichen. Die Auberginenscheiben auf das Blech legen, leicht salzen, mit 2 Eßlöffel Öl beträufeln. Auberginen im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze insgesamt 20 Minuten backen. Nach 10 Minuten einmal umdrehen, wenn nötig Backblech mit etwas Öl bestreichen.
2. Zwei Eßlöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei schwächer Hitze goldgelb braten. Tomaten untermischen, mit Thymian, Oregano und Basilikum würzen. Die Tomaten in 20 Minuten zu einer dicken Sauce einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Frischkäse, Hüttenkäse, Sahne, Ei und Petersilie verrühren, die Masse mit Zitronenschale, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
4. Eine große feuerfeste Form mit 1/2 Eßlöffel Butter ausstreichen. Etwas Tomatensauce auf dem Boden verteilen. Eine Lage Lasagneblätter darauf geben, mit Tomatensauce bestreichen. Auberginenscheiben darauflegen, mit etwas Parmesan bestreuen. Eine Schicht Lasagneblätter darauf legen, mit Käsecrème bestreichen, mit Parmesan bestreuen. In dieser Reihenfolge fortfahren. Die obersten Lagsagneblätter mit dem Rest der Tomatensauce und der Käsecrème bestreichen, mit Parmesan und Butterflöckchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen.