

Rezept

Kartoffel-Auberginenlasagne mit Ricotta



Quelle: die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Personen:

1 kg festkochende Kartoffeln	300 g Ricotta
2 mittlere Auberginen	2 Eier
150 g geriebener Mozzarella	4 EL frische Petersilie
Olivenöl	4 EL frische Basilikumblätter
Salz und Pfeffer	50 g Parmesan
3 Dosen stückige Tomaten à 425 g	
2 Knoblauchzehen	

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Die stückigen Tomaten in eine Schüssel füllen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und zu den Tomaten geben. Drei Esslöffel Olivenöl zu den Tomaten geben und das Ganze umrühren. Die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie und das Basilikum putzen und hacken. Den Parmesan reiben. Den Ricotta zusammen mit den Eiern, den gehackten Kräutern und dem geriebenen Parmesan in eine Schüssel geben und umrühren.

Ein bzw. zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Auberginen waschen und in längliche Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden. Die Auberginenscheiben nebeneinander auf das Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Die Auberginenscheiben ca. 25 Minuten im Ofen backen, nach 15 Minuten wenden. Sie sollten auf beiden Seiten goldbraun und stellenweise knusprig sein. Die Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben (ca. 0,5 cm dick) schneiden.

Rezept

Die Lasagne wie folgt in einer Auflaufform zusammenbauen:

Kartoffelscheiben
Tomatensoße
1/3 des geriebenen Mozzarellas
Auberginenscheiben
Hälfte der Ricotta-Kräuter-Mischung
Kartoffelscheiben
Tomatensoße
Auberginenscheiben
Rest Ricotta-Kräuter-Mischung
Kartoffelscheiben
Tomatensoße
Kartoffelscheiben

Die Lasagne ca. 60 Minuten im Ofen backen. Ggf. die Garzeit verlängern, bis die Kartoffelscheiben vollständig gar sind, die Ricottaschicht gestockt ist und die Lasagne vor Hitze blubbert. Die letzten 25 Minuten den restlichen Mozzarella auf der Lasagne verteilen. Wenn der Käse geschmolzen und an manchen Stellen goldbraun ist, die Lasagne aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und servieren.

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffel-auberginenlasagne-mit-ricotta>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank