

# Menue (ihr habt doch immer so tolle Ideen!)

**Beitrag von „Brotkopf“ vom 18. Februar 2007 21:46**

@ swantje: aber natürlich 😊 rezept ist für PN zu groß, deswegen stell ich es einfach hier rein:

Gemüselasagne

Für 4 Personen:

Zutaten:

2 große Auberginen

Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

Olivenöl

1,5 l pass. Tomaten

Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskatnuss

Mehl, 1,5 l Milch, Butter

Parmesan

Zubereitung:

Auberginen mit einem Handtuch abreiben und in ca. „Pommesgroße“ Stücke schneiden. Diese auf ein oder zwei Backblechen verteilen, mit reichlich Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern, bei 200° ca. 20-30 Minuten in den Ofen

Rote Soße:

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, pass. Tomaten dazu, aufkochen lassen, fertig.

Helle Soße:

Ein gutes Stück Butter in einem Topf zerlaufen lassen, dann unter ständigem Rühren Mehl zufügen, bis die Masse bröselig ist. Dann nach und nach 1,5 l Milch hinzu, bis sich die Brösel vollkommen aufgelöst haben. Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskatnuss, einmal aufkochen lassen, fertig.

Parmesan reiben

Wenn die Auberginen richtig schön matschig sind (Achtung, wenn zu wenig Olivenöl drauf ist dann werden sie trocken und bitter, also nicht mit dem Öl sparen oder die Auberginen nach der Hälfte der Zeit drehen), aus dem Ofen holen.

Auflaufform mit Olivenöl einfetten, dann immer Lasagneplatten, Auberginen, Helle und Rote Soße schichten. Zwischendurch salzen und pfeffern und ein wenig Parmesan dazwischen bröseln! Am Ende (helle Soße als letzte Schicht) den Parmesan verteilen, ein wenig Olivenöl drüber träufeln, nochmal salzen und pfeffern, und dann je nach Angabe auf der Lasagnepackung in den Ofen.

hmmm ... ich glaub ich weiß was es morgen bei mir zu essen gibt ...