

Spinat-Auberginen-Lasagne

(für 4-6 Personen)

Zutaten:

3-4 EL Olivenöl

1-2 Knoblauchzehen gehackt

1 mittelgroße Aubergine gewürfelt

500 g gefrorener Blattspinat, aufgetaut

½ l selbstgemachte Tomatensauce (Rezept Nudeln mit Tomatensauce (vegan))

250 g Lasagneblätter

Zubereitung:

Den Ofen auf 190° vorheizen. Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Knoblauch einige Minuten andünsten, dann die Auberginenwürfel hinzugeben und umrühren. Die Pfanne bedecken und die Würfel 5-7 Minuten braten, bis sie gar werden. Den Boden einer Auflaufform dünn mit Tomatensauce bedecken, darauf eine Lage Lasagneblätter legen. Diese wieder mit einer mit einer dünnen Schicht Sauce bedecken, darauf die gebraten Auberginenstücke legen und mit Tomatensauce überziehen. Darauf folgt eine weitere Lage Lasagneblätter, wieder mit Sauce bedecken, dann den aufgetauten Spinat daraufgeben und Tomatensauce folgen lassen. Mit verbliebenen Lasagneblättern belegen und der Tomatensauce abdecken. Fest mit Alufolie verschließen und 45-50 Minuten backen. Die Lasagne ist fertig, wenn man eine Gabel leicht durchpiksen kann.