

Lasagnetta von der Aubergine mit Pesto

Vorspeise für 2 Personen



Zutaten :

2 Auberginen länglich ca. 20 x 8 cm

Pinienkerne ca. 40 gr

Mozzarella ca. 125 gr

Basilikum frisch ca. 20 gr

Cocktail-Tomaten 8 Stück

Parmesan gerieben

Knoblauch

Peperoncini

Gemüsebrühe

Olivenöl

Kochutensilien :

rechteckige Keramikform oder Reine ca. 20x30 cm

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

scharfel grosses Messer

kleine Rührschüssel

Zubereitung :

Schneide von der Aubergine Bug und Heck ab und teile sie quer in 2 Teile.

Stelle die Hälften senkrecht auf das Schneidbrett und schneide sie so zu, dass 2 x 8 Scheiben (Platten) in der Dicke von ca. 3-5 mm entstehen (die äusseren Abschnitte lege beiseite und verwende sie z.B. für eine Caponata – siehe Rezept). Trockne die Scheiben bei mittlerer Hitze ohne Öl oder Fett beidseitig in der Pfanne, bis sie ein wenig Farbe bekommen.

Zerdrücke die Pinienkerne mit einer Gabel, schneide das Basilikum klein, etwas kleingehackter Knoblauch, 2 EL Olivenöl, 3 EL Parmesankäse, 1 EL Gemüsebrühe, ein wenig Peperoncini und vermische alles mit den Pinienkernen zu einem Brei.

Schneide den Mozzarella in ca. 3-5 mm dicke Scheiben.

Es sollen 4 Lasagnette mit je 4 Schichten werden. Lege nun vier Auberginenscheiben in die Keramikform mit etwas Abstand nebeneinander. Streiche auf alle 4 Scheiben etwas von dem Brei, lege als 2. Schicht die Mozzarellascheiben darauf. Streue etwas Parmesan darauf. Lege als 3. Schicht den restlichen Brei auf, dann kommt die letzte Auberginenscheibe auf die nochmals Parmesan zu streuen ist.

Schneide die Tomaten in kleine Schiffchen und dünste sie in der Pfanne mit Olivenöl, etwas Knoblauch und ein wenig Peperoncini.

Richte die Tomatenwürfel schön auf die obere Auberginenscheibe an.

Backe die Lasagnetta im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 Grad (Heissluft) ca. 20 min.

Serviere je zwei Lasagnette auf Teller und gib mit einem Löffel das Öl aus der Keramikform darüber.

Attenzione :

Schneide die Mozzarellascheiben nicht zu dick und halte das Gericht im Backofen im Auge, damit es nicht zu viel Farbe bekommt.

Getränke :

Hier empfehlen sich kräftige aber frische Weiss-oder Rotweine.