

Lasagane vegetariana



Zutaten für 6–8 Personen

- 450 g trockene, gelbe oder grüne Lasagneblätter
- 1 Kilo frischer Spinat
- 1 Ei, leicht aufgeschlagen (für die Spinatbällchen)
- 2 Eier, leicht aufgeschlagen (zum Wenden der Auberginen und Zucchini)
- 2 EL grobes Paniermehl
- 1 Prise Muskatnuss
- 150 g Parmesan, frisch gerieben
- Je 2 grosse Auberginen und Zucchini, der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 100 g Weissmehl
- 300 g frische Steinpilze, alternativ Austernpilze oder Shitake, gescheibelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt
- 1 EL grobblättrige Petersilie, gehackt
- 1 Liter Basis-Tomatensauce oder ein guter Fertigsugo
- 300 g Fontina-Käse, gewürfelt
- 7 Eier, leicht aufgeschlagen, zum Einschichten der Lasagne

Zubereitung

Backofen auf 190°C aufheizen.

Pasta kochen: Lasagneblätter in kochendem Wasser 8–10 Minuten garen, dann auf sauberen Küchentüchern trockentupfen.

Spinatbällchen zubereiten: Für die Spinatbällchen Spinat in wenig Wasser einige Minuten kochen, gut abtropfen und fein hacken. Mit 1 EL aufgeschlagenem Ei, dem Paniermehl und 25 g Parmesan vermischen, abschmecken mit Meersalz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenem Muskat. Mit den Händen zu walnussgrossen Bällchen formen. Genügend Öl erhitzen und die Bällchen darin von allen Seiten hellbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auberginen und Zucchini frittieren: Auberginenscheiben bemehlen, in einer Hälfte der 2 aufgeschlagenen Eiern wenden, ebenfalls hellbraun frittieren, abtropfen lassen. Mit den Zucchinis Scheiben gleich verfahren. Wer es etwas leichter mag, gart die Gemüsescheiben nebeneinander auf ein Blech geschichtet und mit Olivenöl beträufelt, im 180 °C heissen Backofen, auf jeder Seite etwa 15 Minuten.

Pilze anbraten: Pilze ein wenig Olivenöl anbraten, Knoblauch und Petersilie zufügen, abschmecken.

Lasagne einschichten: 3–4 EL Tomatensugo auf dem Boden einer grossen Backform verteilen, mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken, je eine Schicht Pilze, Auberginen, Zucchini und Spinatbällchen darübergerben und mit etwas Fontinakäse, 3–4 EL Sugo, 3–4 EL aufgeschlagenes Ei und einen grosszügigen Teil des Parmesans abschliessen und mit Lasagneblätter decken. Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Abschluss bildet eine Schicht Gemüse.

Backen: 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.