

Rezept des Monats

Lamm-Melanzani-Frischkäse-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Nudelteig zu einem dünnen Blatt ausrollen
- 250 g Lambbolognese
- 1 Stk. Melanzani
- ½ l Sauce Béchamel
- 250 g Frischkäse
- 3 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale, diese Zutaten miteinander vermengen

Zubereitung:

Eine Melanzani in Streifen schneiden und in der Pfanne goldgelb anbraten.

Joghurt mit Minze (gehackt), Salz und Cayennepfeffer vermengen und mind. 3 Stunden kühl ziehen lassen.

Eine Auflaufform etwas mit Öl bestreichen, das Nudelblatt einlegen, mit Frischkäse bestreichen (ca. ½ cm), Melanzani auflegen und danach die Lambbolognese (das Ganze zwei Mal). Als oberste Schicht die Sauce Béchamel gleichmäßig verteilen und mit Brösel bestreuen.

Die Auflaufform bei 160 °C ca. 40 Minuten in den Backofen geben. Danach etwas abkühlen lassen und in Portionen schneiden.

Mit dem Minzjoghurt servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen die Lanersbacher Hof-Küchenmannschaft!