

Antipasti Lasagne

Für vier Personen

2 Zucchini	2 Auberginen	4 Schalotten
250 g Pilze, frisch	100 g getrock. Tomaten	2 Zehen Knoblauch
1/4 Bund Thymian	500 g Ricotta	150 g Parmesan, fein gerieben
Olivenöl, Meersalz		

Die Zucchini und Auberginen waschen, abtrocknen, vorn und hinten zuschneiden, in etwa 0,5 cm dicke Längsscheiben schneiden, auf einem Backblech verteilen, mit Salz würzen und etwa eine halbe Stunde stehen lassen, damit das Gemüse etwas Wasser ziehen kann.

Anschließend großzügig mit Olivenöl beträufeln, nach und nach von beiden Seiten in einer Grillpfanne rösten und zurück aufs Blech legen.

Die getrockneten Tomaten wenige Minuten in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser einlegen, anschließend gut auf Küchenkrepp abtropfen und in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und den Knoblauch fein schneiden.

Danach die Schalottenstreifen in einer großen Pfanne mit reichlich Olivenöl anschwitzen, den Knoblauch zugeben, durchschwenken, die Pfanne von der Hitze nehmen, die Tomaten zugeben, den gehackten Thymian unterschwenken und das Ganze mit etwas Salz und einem Schuss Balsamico abschmecken.

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden (oder alternativ Champignons, je nach Größe, halbieren oder in Scheiben schneiden), in einer großen Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit etwas Salz abschmecken.

Eine große Auflaufform mit etwas Olivenöl austreichen, flach mit Auberginenscheiben auslegen, die Schalotten-Tomaten-Masse darauf verstreichen und vorsichtig die Hälfte des Ricotta gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend mit Zucchini-scheiben bedeckt belegen. Die Pilze darüber geben, den restlichen Ricotta darauf verteilen und mit etwas Parmesan bestreuen.

Zuletzt die restlichen Zucchini und Auberginen darauf verteilen und gleichmäßig mit dem übrigen Parmesan bestreuen.

Die Auflaufform auf ein Backgitter in die mittlere Schiene, des auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens schieben und circa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Anschließend vorsichtig herausnehmen, ein paar Minuten ruhen lassen, ausstechen, auf Tellern verteilen und servieren.

Alexander Herrmann am 12. August 2022