

Auberginen-Tomaten-Lasagne mit Hacksteak und Jogurtsoße

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Auberginen
- 8 Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 1 Scheibe trockenes Weißbrot
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 40 g fein gemahlene Walnüsse
- 1 EL fein gehackte Minze (ersatzweise Petersilie)
- 150 ml Jogurt
- Zitronensaft
- 4 Hacksteaks
- Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Auberginen waschen und der Länge nach in etwa 1/2 Zentimeter dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Auberginenstreifen auf ein Backblech legen und mit den Tomaten belegen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Darauf die zweite Schicht Au-

berginenstreifen und Tomaten. Diese ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Ganze mit Öl beträufeln. Die Lasagne auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen etwa 10 bis 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Jogurtsoße zubereiten. Dafür das trockene Weißbrot ohne Kruste etwa 5 Minuten in 50 Milliliter Wasser einweichen. Das Wasser gut aus

dem Brot ausdrücken. Das Brot mit 1 Esslöffel Olivenöl, Knoblauch, Walnüssen und Minze mischen. Den Jogurt dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Hacksteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Butter anbraten. Die Hacksteaks zusammen mit der Jogurtsoße und der Auberginen-Tomaten-Lasagne servieren.

