

Auberginen-Schinken-Lasagne



Ein Rezept der „Pasta Grannie – Ada Palawanki“. Original Italienische Cucina povera also.

Zutaten:	Zubereitung:
Nudelteig: 150 g Weizenmehl Typ 00	
150 g Hartweizengries	auf ein Backbrett geben, in die Mitte eine große Mulde machen
3 Eier	in die Mitte geben
1 Prise Salz	an den Rand streuen und von der Mitte her zu einem Teig kneten. Diesen Teig 10 Minuten! kneten, damit sich der Hartweizengries aufschließt und der Teig schön glatt wird. Anschließend mindestens 15 Minuten in eine Plastiktüte zum Ruhen geben. In der Zwischenzeit kann die Bechamel-Sauce gekocht und die Auberginen frittiert werden. Nach der Teigruhe die Nudeln mit einer Nudelmaschine

	oder dem Nudelholz sehr dünn (unter 1 mm) dick auswellen. 4 Lasagneplatten in Größe der Raine schneiden, der Rest kann zu Tagliatelle geschnitten werden. Die Nudelplatten 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in kaltem Wasser spülen.
Bechamel-Sauce: 100 g Butter (oder ½ ½ Margarine und Butter)	in einem Topf schmelzen
100 g Mehl	unterrühren und unter Rühren 2-3 Minuten hell anrösten.
1 Liter Milch	mit einem Schneebesen nach und nach einrühren, damit keine Klumpen entstehen. Mit
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	abschmecken. Kurz unter ständigem Rühren aufkochen lassen und beiseite stellen.
Füllung: 3 Auberginen	schälen, (die Haut würde beim Frittieren bitter werden) Das Fruchtfleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit
Salz, Pfeffer	würzen. 20 Minuten ruhen lassen, damit die Auberginen die Bitterstoffe ausschwitzen können. Mit einem Küchentuch trocken tupfen, dann in
Mehl	wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend portionsweise in
viel heißem Rapsöl	von beiden Seiten schön braun braten. Abtropfen lassen und auf einen Teller legen.

200 g gekochter Schinken	
70 g Parmesan	Nun kann geschichtet werden. Erst etwas Bechamel-Sauce in die Raine geben anschließend ein Nudelblatt, darauf Auberginen etwas Bechamel-Sauce und etwas Käse, dann wieder Nudeln, Schinken, Bechamel und Käse usw. Mit Schinken abschließen. Darauf die restliche Bechamel-Sauce und den restlichen Käse streuen. Obenauf
1 handvoll Semmelbrösel	streuen.
1 Eßl Butter in Flöckchen	darauf verteilen.

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	30 Minuten

Tipp: Wer fertige Nudelplatten verwendet, sollte auch diese kurz vor dem Schichten 1-2 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Da die Füllung nicht viel Flüssigkeit absondert, ist das Vorkochen notwendig.

Die Semmelbrösel obenauf heißen in Italien „pan gratato“ und machen die Kruste schön knusprig.

