



Feine Auberginen-Lasagne

mit zweierlei Käse und frischem Basilikum



HELLO LASAGNE!

Wusstest Du, dass am 29. Juli internationaler Lasagne-Tag ist?



Aubergine



Lasagneplatten



Reibkäse



Parmesan



Basilikum



Thymian



Cherry-Tomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Chiliflocken

50 Minuten

Stufe 2

veggie

scharf

Fein, fein, einfach nur fein – mit allem, was eine feine Lasagne braucht, um Dich froh und glücklich zu machen. Da alles im Backofen gegart wird, sparst Du ausserdem Zeit und Abwasch. Geniesse diesen italienischen Dauerbrenner! En Guete!

Gemüse und **Kräuter** waschen und **Kräuter** trocken schütteln. Reichlich **Wasser** im **Wasserkocher** erhitzen. **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vorheizen. Zum Kochen benötigst Du ausserdem: **Backpapier**, ein **Backblech**, einen **grossen Topf**, eine **Gemüseraffel**, eine **Auflaufform** und ein **sauberes Küchentuch**.



1 VORBEREITUNG

Enden der **Aubergine** abschneiden, diese dann quer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** bestreuen. Dann auf der mittleren Schiene im Backofen 8–10 Min. garen.



2 WÄHRENDEDESSEN

200 ml [400 ml] heisse **Gemüsebouillon** vorbereiten. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und fein hacken. Blätter der **Kräuter** abzupfen. **Basilikum** grob hacken (zuvor ein paar Blätter für die Dekoration beiseitelegen).



3 ZWIEBEL ANBRATEN

In einem grossen Topf 1 TL [1 EL] **Butter** und 1 TL [1 EL] **Olivenöl** erwärmen. Gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** darin 5–8 Min. langsam anbraten.



4 TOMATENSAUCE ZUBEREITEN

Thymianblätter und **Chiliflocken** (**Achtung: scharf!**) zugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Mit **Cherry-Tomaten**, **Gemüsebouillon** und 1 TL [1 EL] **Essig** ablöschen. Gehackten **Basilikum** zugeben und 10–15 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Tomatensauce** eine etwas dickere Konsistenz erreicht hat. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.



5 IN DER ZWISCHENZEIT

Parmesan fein raffeln. In einer Auflaufform ein wenig **Tomatensauce** verteilen, darauf eine Schicht **Auberginenscheiben** geben. Diese mit etwas **Reibkäse** bestreuen und mit 1/2 der **Lasagneplatten** bedecken. Diesen Vorgang wiederholen, mit geriebenem **Parmesan** abschliessen. **Lasagne** auf der mittleren Schiene im Backofen 20–25 Min. garen.



6 ANRICHTEN

Nach der Garzeit **Lasagne** aus dem Backofen nehmen und einige Min. unter einem sauberen Küchentuch ruhen lassen. Dann in Stücke schneiden und auf Teller verteilen, mit beiseitegelegten **Basilikumblättern** garnieren und geniessen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Aubergine	1 x	300 g	2 x	300 g
Zwiebel	1 x	60 g	2 x	60 g
Knoblauchzehe ⊕	½ x	2 g	1 x	2 g
Thymian ⊕	1 x	5 g	1 x	10 g
Basilikum ⊕	1 x	5 g	1 x	10 g
Chiliflocken 15)	1 x	1 g	1 x	2 g
Cherry-Tomaten (Dose)	1 x	400 g	2 x	400 g
Parmesan 7)	1 x	20 g	2 x	20 g
Reibkäse 7)	1 x	100 g	1 x	200 g
Lasagneplatten 1) 15)	3 x	50 g	5 x	50 g

Die oben genannten Angaben beziehen sich auf die Mindestmengen
GUT IM HAUS ZU HABEN: Olivenöl, Salz, Pfeffer, Gemüsebouillon, Butter, (Balsamico-)Essig, Zucker
 Bei 4 Personen Mengen, wie in Klammern angegeben, verdoppeln.

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	480 kJ/114 kcal	2884 kJ/689 kcal
Fett	6 g	36 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	9 g	51 g
– davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiss	6 g	33 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Gluten 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
 +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon Appetit!



Fine aubergine lasagne

with two cheeses and fresh basil



HELLO LASAGNE!

Did you know that 29 July is International Lasagne Day?



Aubergine



Lasagne sheets



Grated cheese



Parmesan



Basil



Thyme



Cherry tomatoes



Onion



Garlic cloves



Chilli flakes

50 minutes

Level 2

Veggie

Spicy

Fine, simply fine – with everything that a fine lasagne needs to make you happy and fulfilled. And as everything is made in the oven, you save on time and washing-up. Enjoy this Italian classic! Bon appetit!

Wash the vegetables and herbs and shake the herbs dry. Heat up plenty of **water** in the kettle. Preheat the oven to **200 °C** top/bottom heat (**180 °C** fan oven). You will also need: baking paper, a baking tray, a **large pot**, a vegetable grater, an oven dish and a **clean** dishcloth.



1 PREPARATION

Cut ends off **aubergine**, then chop sideways into slices approx. 1 cm thick. Distribute these on a baking tray lined with baking paper, sprinkle with 1 tbsp. [2 tbsp.] **olive** oil and season with salt and pepper. Cook on the middle shelf of the oven for 8-10 min.



2 MEANWHILE

Prepare 200 ml [400 ml] of hot vegetable stock. Peel and finely chop onion and garlic. Pluck leaves from the herbs. Chop basil coarsely (first put a few leaves aside for decoration purposes).



3 SAUTÉ ONIONS AND GARLIC

Heat 1 tsp. [1 tbsp.] **butter** and 1 tsp. [1 tbsp.] **olive** oil in a large pot. Sauté chopped onions and garlic slowly for 5-8 min.



4 PREPARE TOMATO SAUCE

Add thyme leaves and chilli flakes (caution: spicy!) and fry for another 1 min. Deglaze with cherry tomatoes, vegetable stock and 1 tsp. [1 tbsp.] vinegar. Add chopped basil and simmer for a further 10-15 min. until the tomato sauce has a somewhat thicker consistency. Season with salt, pepper and 1 pinch of sugar.



5 MEANWHILE

Finely grate **parmesan**. Spread a little of the tomato sauce in an oven dish and top with a layer of **aubergine slices**. Sprinkle this with a little grated cheese and cover with 1/2 of the lasagne sheets. Repeat this procedure and finish with grated **parmesan**. Cook the **lasagne** on the middle shelf of the oven for 20-25 min.



6 ARRANGE

At the end of the cooking time, remove **lasagne** from oven and leave to stand for a few min. under a clean dishcloth. Then cut into pieces, apportion onto plates, garnish with the basil leaves that you set aside and enjoy.

SERVES 2 | 4

INGREDIENTS

	2P		4P	
Aubergine	1 x	300 g	2 x	300 g
Onion	1 x	60 g	2 x	60 g
Garlic cloves ⊕	½ x	2 g	1 x	2 g
Thyme ⊕	1 x	5 g	1 x	10 g
Basil ⊕	1 x	5 g	1 x	10 g
Chilli flakes ¹⁵⁾	1 x	1 g	1 x	2 g
Cherry tomatoes (tin)	1 x	400 g	2 x	400 g
Parmesan ⁷⁾	1 x	20 g	2 x	20 g
Grated cheese ⁷⁾	1 x	100 g	1 x	200 g
Lasagne sheets ^{1) 15)}	1 x	150 g	1 x	250 g

The quantities above are the minimum quantities

GOOD TO HAVE AT HAND: Olive oil, salt, pepper, vegetable bouillon, butter, (balsamic) vinegar, sugar
For 4 persons double the quantities, as specified in brackets.

⊕ Can also be used for other recipes as required

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	480 kJ/114 kcal	2884 kJ/689 kcal
Fat	6 g	36 g
- incl. saturated fats	2 g	12 g
Carbohydrate	9 g	51 g
- incl. sugar	2 g	11 g
Protein	6 g	33 g
Dietary fibre	1 g	3 g
Salt	1 g	5 g

ALLERGENS

1) Gluten 7) Lactose 15) May contain traces of allergens

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)

This printed recipe is recyclable and FSC®-certified (FSC®-C129012).

   #HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appetit!



Lasagnes d'aubergines

aux deux fromages et basilic frais



HELLO LASAGNES !

Saviez-vous que le 29 juillet est la journée internationale de la lasagne ?



Aubergine



Feuilles de lasagne



Fromage râpé



Parmesan



Basilic



Thym



Tomates cerises



Oignon



Gousse d'ail



Flocons de piment

50 minutes

Niveau 2

Veggie

Piquant

Absolument exquis – ces lasagnes contiennent tout ce qu'il faut pour vous combler. Et comme elles cuisent au four, vous économisez en temps et en vaisselle. Régalez-vous avec ce classique italien intemporel ! Bon appétit !

C'EST PARTI

Laver les légumes et les fines herbes ; secouer les fines herbes pour les sécher. Chauffer suffisamment d'eau dans une bouilloire. Préchauffer le four à **200 °C** (chaleur tournante **180 °C**). Pour réaliser cette recette, il vous faut également du papier de cuisson, une plaque de four, une grande casserole, une râpe à légumes, un moule à gratin et un torchon propre.



1 PRÉPARATION

Retirer les extrémités de l'**aubergine**, la couper en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur, répartir les tranches sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson, arroser d'1 cs [2 cs] d'huile d'**olive**, saler, poivrer. Enfourner à mi-hauteur 8-10 min.



2 PENDANT CE TEMPS

Préparer 200 ml [400 ml] de **bouillon** de légumes chaud. Peler l'oignon et l'ail et les hacher finement. Arracher les feuilles des fines herbes. Hacher grossièrement le basilic (garder quelques feuilles pour la décoration).



3 FAIRE REVENIR LES OIGNONS ET L'AIL

Dans une grande casserole, faire chauffer 1 cc [1 cs] de beurre et 1 cc [1 cs] d'huile d'**olive**. Y faire rissoler doucement l'oignon et l'ail hachés 5-8 min.



4 PRÉPARER LA SAUCE TOMATE

Ajouter les feuilles de thym et les flocons de piment (attention : piquant !) et continuer à faire revenir encore env. 1 min. Déglacer avec les **tomates** cerises, le **bouillon** de légume et 1 cc [1 cs] de vinaigre. Ajouter le basilic haché et laisser cuire encore 10-15 min. jusqu'à ce que la sauce **tomate** atteigne une consistance un peu plus épaisse. Assaisonner avec du sel, du poivre et 1 pincée de sucre.



5 PENDANT CE TEMPS

Râper finement le **parmesan**. Répartir un peu de sauce **tomate** dans le moule à gratin et la recouvrir d'une couche de **tranches d'aubergine**. Les parsemer d'un peu de fromage râpé et recouvrir de la moitié des feuilles de lasagne. Répéter cette procédure et terminer par le **parmesan** râpé. Enfourner les **lasagnes** à mi-hauteur 20-25 min.



6 DRESSER

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir les **lasagnes** du four et laisser reposer un moment sous un torchon propre. Puis les couper en morceaux et répartir sur les assiettes, garnir du reste des feuilles de basilic, et déguster.

2 | 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Aubergine	1 x	300 g	2 x	300 g
Oignon	1 x	60 g	2 x	60 g
Gousse d'ail ⊕	½ x	2 g	1 x	2 g
Thym ⊕	1 x	5 g	1 x	10 g
Basilic ⊕	1 x	5 g	1 x	10 g
Flocons de piment 15)	1 x	1 g	1 x	2 g
Tomates cerises (boîte)	1 x	400 g	2 x	400 g
Parmesan 7)	1 x	20 g	2 x	20 g
Fromage râpé 7)	1 x	100 g	1 x	200 g
Feuilles de lasagnes 1) 15)	1 x	150 g	1 x	250 g

Les indications ci-dessus se rapportent à des quantités minimales.

INGRÉDIENTS À TOUJOURS AVOIR CHEZ SOI : huile d'olive, sel, poivre, bouillon de légumes, beurre, vinaigre (balsamique), sucre
Pour 4 personnes, doublez les quantités comme indiqué entre crochets.

⊕ À utiliser éventuellement pour d'autres recettes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	480 kJ/114 kcal	2884 kJ/689 kcal
Graisse	6 g	36 g
- dont acides gras saturés	2 g	12 g
Glucides	9 g	51 g
- dont sucre	2 g	11 g
Protéines	6 g	33 g
Fibres	1 g	3 g
Sel	1 g	5 g

ALLERGÈNES

1) gluten 7) lactose 15) peut contenir des traces d'allergènes

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

Cette fiche recette est recyclable et certifiée FSC® (FSC®-C129012).

   #HelloFreshCH

Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous : +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appétit !