

ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Υλικά

- 1kg κιμά μοσχάρι βιολογικό ή κοτόπουλο βιολογικό
- 1kg μελιτζάνες (περίπου 4)
- 2/3 κούπα σάλτσα ντομάτας
- 2 κούπες τυρί κρέμα (violet-free)
- 2 αυγά
- 1+1/3 κούπα τριμμένο τυρί παρμεζάνα (ή νηστήσιμο GreenVie Parmeggio grated - Βιολογικό Χωριό)
- 4 κ.σ ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο



Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200βαθμούς αέρα.
2. Κόβουμε τις μελιτζάνες και τις τοποθετούμε σε ένα ταψί πάνω σε λαδόκολλα. Τις αλείφουμε με λίγο λάδι. Τις βάζουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς για περίπου 20 λεπτά.
3. Παράλληλα, φτιάχνουμε τη σάλτσα ντομάτας αν δεν είναι ήδη έτοιμη.
4. Μόλις οι μελιτζάνες είναι έτοιμες τις βγάζουμε από το φούρνο και τις αφήνουμε στην άκρη. Αφήνουμε το φούρνο στους 180βαθμούς.
5. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σιγαρίζουμε σε μία κατσαρόλα σε λίγο ελαιόλαδο. Μόλις έχει πάρει χρώμα, προσθέτουμε τον κιμά και ανακατεύουμε καλά μέχρι ο κιμάς να πάρει χρώμα “καφέ ανοιχτό”.
6. Προσθέτουμε τη σάλτσα ντομάτας και ανακατεύουμε καλά. Βγάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε στην άκρη.
7. Σε ένα μπολ βάζουμε τον μαϊντανό, το τυρί κρέμα και τα αυγά και ανακατεύουμε καλά.
8. Σε ένα ταψί πάνω σε λαδόκολλα τοποθετούμε την πρώτη στρώση μελιτζάνες. Από πάνω την 1η δόση από το μείγμα με το τυρί κρέμα και από πάνω κιμά. Επαναλαμβάνουμε άλλη μία φορά μέχρι να τελειώσουν τα υλικά μας. Στο τέλος βάζουμε από πάνω την τριμμένη παρμεζάνα.
9. Ψήνουμε στο φούρνο για 30 λεπτά.
10. Καλή όρεξη!

