

Auberginen-Lasagne vom Grill – Nomad Tags

Ausgefallenes Low-Carb Campinggericht

Zutaten

2 große Auberginen
300 g Rinderhack oder veganes Hack
1 Dose gehackte Tomaten
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Mozzarella oder Bergkäse
50 g Parmesan
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Oregano & Basilikum

Zubereitung

1. Auberginen längs schneiden und kurz auf dem Grill anrösten.
2. Hack mit Zwiebel und Knoblauch anbraten, Tomaten und Gewürze zugeben.
3. In einer Grillschale schichten: Auberginen, Hack, Käse.
4. Mit Käse abschließen und 20 Minuten auf dem Grill oder im Campingofen überbacken.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.