

# 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.*