



Auberginen-Pilz-Auflauf

mit Röst-Kartoffeln und Schmand



40-50min



2 Personen

Unsere Köchin Hannah hat heute einen geschichteten Auflauf für dich, der mit gegrillten Auberginen und Kartoffelscheiben gefüllt wird. Der Schmand verleiht den cremigen Geschmack und die Pilzsauce gibt die Würze. Zum Schluss wird der Auflauf mit einer Kruste aus italienischem Hartkäse und Semmelbröseln gegrillt.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Aubergine
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 Netz mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Griechische Gewürzmischung
- 1 Becher Schmand ⁷
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 59.3g, Kohlenhydrate 49.7g, Eiweiß 17.3g



1. Gemüse grillen

Den Grillofen auf 250°C vorheizen. Die Enden der **Aubergine** wegschneiden und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. **Aubergine** und **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit etwas Salz und Olivenöl einreiben und für ca.10-12Min. auf oberer Schiene im Ofen grillen.



4. Auflauf schichten

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze umschalten. Eine Auflaufform mit etwas Öl einreiben, dann **eine Schicht Kartoffelscheiben** mit **Schmand** bedecken, dann **Auberginen** darüber schichten und mit **Tomatensauce** abdecken. Solange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist, mit **Schmand** abschließen.



2. Pilze schneiden

Inzwischen die **Champignons** mit etwas Küchenkrepp oder Bürste von evtl. Schmutz befreien und grob in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und fein hacken.



5. Kruste vorbereiten

Den **Käse** fein reiben und mit den **Semmelbröseln** und etwas Pfeffer mischen. Den **Auflauf** damit bedecken.



3. Sauce ansetzen

In einer mittelgroßen Pfanne 1-2EL Olivenöl erwärmen und **Knoblauch** und **Zwiebeln** ca. 1-2Min. glasig dünsten, anschließend die **Pilze** 2-3Min. scharf anbraten. Dann mit **gehackten Tomaten** ablöschen und mit **Gewürz**, Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Auflauf backen

Den **Auflauf** für ca. 12-15Min. backen, für die letzten ca. 2-3Min. auf die oberste Schiene schieben, damit die **Käsekruste** goldbraun wird.