



Auberginen-Pilz-Auflauf

mit Röstkartoffeln und Schmand



40-50min



2 Personen

Mit diesem knusprig überbackenen Auberginen-Pilz-Auflauf hat unsere Köchin Hannah mal wieder alles richtig gemacht. Gegrillte Auberginen- und Kartoffelscheiben geschichtet mit cremigem Schmand und aromatischer Tomaten-Pilz-Sauce - hach, da schlagen nicht nur Vegetarierherzen höher!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Becher Schmand ⁷
- 250g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 1 Stück Hartkäse ^{3,7}
- 1 rote Zwiebel
- 1 Aubergine
- 1 Päckchen Semmelbrösel ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- Backblech
- Auflaufform
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 651.0kcal, Fett 39.5g, Eiweiß 18.6g, Kohlenhydrate 51.3g



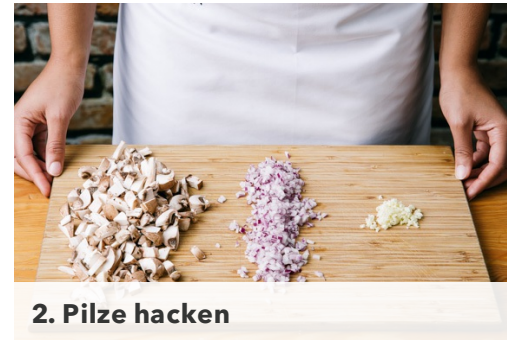
1. Gemüse grillen

Den Ofen mit Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Die **Aubergine** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Auberginen** und die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit etwas Salz und Olivenöl einreiben und ca.10-12Min. auf oberer Schiene im Ofen grillen.



4. Auflauf schichten

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze umschalten. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten, **eine Schicht Kartoffelscheiben** hineinlegen und diese mit **Schmand** bedecken. **Auberginen** darüberschichten und **Tomatensauce** darauf verteilen. So lange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist, mit **Schmand** abschließen.



2. Pilze hacken

Inzwischen die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



5. Kruste vorbereiten

Den **Käse** fein reiben und mit den **Semmelbröseln** und etwas Pfeffer mischen. Den **Auflauf** mit der **Käse-Brösel-Mischung** bedecken.



3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. glasig dünsten. Die Temperatur erhöhen, die **Pilze** hinzugeben und 2-3Min. scharf anbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und mit der **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Auflauf backen

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