



## Auberginen-Pilz-Auflauf

mit Röstkartoffeln und Schmand



40-50min



3-4 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 <sup>7</sup>
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 2 Stück Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 2 Auberginen
- 1 Packung Semmelbrösel <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche
- 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 532.0kcal, Fett 29.1g, Eiweiß 16.2g, Kohlenhydrate 47.8g



**1. Gemüse grillen**

Den Ofen mit Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Die **Auberginen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** auf je einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit etwas Salz und Olivenöl einreiben und nacheinander 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 hacken. 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.