



Auberginen-Champignon-Auflauf

mit Röstkartoffeln und Schmand



ca. 1h



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 Aubergine
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 1 Becher Schmand ⁷
- 1 Stück Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Semmelbrösel ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- 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 752.0kcal, Fett 39.5g, Eiweiß 22.0g, Kohlenhydrate 71.0g



1. Gemüse grillen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Aubergine** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** 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 10-12Min. auf der oberen 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. Die **Auberginen** darüberschichten und die **Tomatensauce** darauf verteilen. So lange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist, mit **Schmand** abschließen.



2. Pilze schneiden

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



3. Sauce ansetzen

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



5. Kruste vorbereiten

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



6. Auflauf backen

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