



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!

- 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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

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

Energie 752.0kcal, Fett 39.5g, Eiweiß 22.0g, Kohlenhydrate 71.0g



4. Auflauf schichten

2. Pilze schneiden

5. Kruste vorbereiten

3. Sauce ansetzen

6. Auflauf backen

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(4b7a79268f6ba26c1471d4232fffa85a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(87d978583253c9bde1db2d6dfafe8de0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f35e6978c00a4669a23800ac9bf47246_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b3eed70cb1a77db2123a4d6964c89ec3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**