



## Auberginen-Champignon-Auflauf

mit Röstkartoffeln und Schmand



ca. 1h



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

- 2 Auberginen
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 1 Becher Schmand 7
- 2 Stück Hartkäse 3,7
- 1 Packung Semmelbrösel 1

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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



**1. Gemüse grillen**

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Auberginen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** 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 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.