



Auberginen-Champignon-Auflauf

mit Röstkartoffeln und Cr



ca. 1h



4 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 500g braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche³
- 2 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 50g Bio-Semmelbrösel²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- Auflaufform
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 532kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 47.8g, Eiweiß 16.2g



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.



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 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.



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.