



Auberginen-Champignon-Auflauf

mit Röstkartoffeln und Crème fraîche



ca. 1h



2 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 250g braune Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Becher Crème fraîche³
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 50g Bio-Semmelbrösel²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- 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 752kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 71.0g, Eiweiß 22.0g



1. Gemüse grillen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze 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 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben und 10-12Min. auf der oberen Schiene grillen.



4. Auflauf schichten

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze umschalten. Eine mittelgroße Auflaufform mit 1EL Olivenöl einfetten und $\frac{1}{3}$ der **Kartoffelscheiben** hineinlegen. Diese dünn mit $\frac{1}{3}$ der **Crème fraîche** bedecken. Die $\frac{1}{2}$ der **Auberginen** und anschließend die $\frac{1}{2}$ der **Tomaten-Pilz-Sauce** darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Mit einer letzten Schicht **Kartoffeln** und **Crème fraîche** abschließen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



2. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. säubern und in 1-2cm kleine Stücke schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Kruste vorbereiten

Den **Käse** fein reiben und mit der $\frac{1}{2}$ der **Semmelbrösel** sowie 1 Prise Pfeffer mischen. Den **Auflauf** mit der **Käse-Brösel-Mischung** bedecken.



3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. glasig anschwitzen. Die Temperatur erhöhen, die **Pilze** hinzugeben und 2-3Min. scharf anbraten. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen und mit der $\frac{1}{2}$ der **Gewürzmischung oder mehr** 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. Vor dem Servieren ca. 5Min. abkühlen lassen.