



## 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 fraîche<sup>3</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse<sup>1,3</sup>
- 50g Bio-Semmelbrösel<sup>2</sup>

## 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 830kcal, Fett 50.6g, Kohlenhydrate 75.2g, Eiweiß 19.8g



### 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 **1/3 der Kartoffelscheiben** hineinlegen. Diese dünn mit **1/3 der Crème fraîche** bedecken. Die **1/2 der Auberginen** und anschließend die **1/2 der Tomaten-Pilz-Sauce** darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Mit einer letzten Schicht **Kartoffeln** und **Crème fraîche** abschließen.



### 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 **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 **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.