



Auberginen-Champignon-Auflauf

mit Röstkartoffeln und Crème fraîche



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 fraîche 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 fraîche²
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt²
- 50g Bio-Semmelbrösel¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 76.5g, Eiweiß 19.4g



1. Gemüse grillen

Den Ofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Auberginen** in ca. 1cm dicke Scheiben, die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen, jeweils mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben und 10-12Min. im Ofen grillen. Dabei zwischendurch die Position der Bleche tauschen.



4. Auflauf schichten

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze umschalten. Eine große Auflaufform mit 2EL 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.



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 hacken und mit den **Semmelbröseln** und 1 kräftigen Prise Pfeffer mischen. Den **Auflauf** mit der **Käse-Brösel-Mischung** bedecken.



3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 **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. Vor dem Servieren ca. 5Min. abkühlen lassen.