

# MEDITERRANER KARTOFFEL-SPARGEL-AUFLAUF MIT BÜFFELMOZZARELLA



## Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 125 g Büffelmozzarella
- 400 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Topf Basilikum
- 1 Zitrone
- 200 ml Sahne
- Salz & Pfeffer
- Cocktailtomaten
- Olivenöl

## Außerdem:

- Auflaufform

## Zubereitung:

1 Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben hobeln. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln mit den Knoblauchzehen in den Topf geben und kurz anschwitzen. Die Sahne hinzugeben, mit Salz & Pfeffer würzen und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren bis die Kartoffeln bissfest sind.

2 Die Aubergine und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die weißen Spargel schälen und die grünen Spargel waschen und in kochendem Salzwasser zuerst die weißen Spargel 4 Min kochen. Anschließend die grünen hinzugeben und beide zusammen weitere 5 Minuten kochen.

3 Eine Auflaufform mit der Kartoffelmasse, den Auberginen und Zucchini füllen. Die Spargel obenauf legen und den Büffelmozzarella klein gezupft darüber geben. Mit Salz & Pfeffer würzen und alles zusammen im Ofen kurz grillen bis der Käse geschmolzen ist.

4 Herausheben, Cocktailtomaten und Basilikum oben drüber streuen und fertig zum Essen.