



Ofenkartoffel mit Pfifferlingen, Tomate & Aubergine

Zutaten

- 2 große Kartoffeln
- 4 Tomaten
- 1 Aubergine
- 400 g Pfifferlinge, geputzt und gewaschen
- 1 EL Schmand
- ca. 100 ml Brühe
- 9 EL Olivenöl
- 4 Stiele Thymian
- 6 Stiele Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Zucker
- 2 TL abgeriebene Zitrone
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und auf ein Stück Alufolie geben. Etwas Butter oben auf, Salz & Pfeffer darüber streuen und ein Zweig Thymian hineingeben. Die Alufolie verschließen und auf ein Backblech geben.

Die Kartoffeln in den Ofen schieben und ca. 50–60 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Tomaten entstielen und halbieren und auf ein Backblech mit etwas Olivenöl legen. Die Aubergine im Ganzen neben die Tomaten legen und beides in den Ofen zu den Kartoffeln geben. Sobald die Schale anfängt, schwarz zu werden, beides wieder herausnehmen und die Schale von den Tomaten und der Aubergine abnehmen.

Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Auf die Seite stellen. Die Aubergine ebenfalls von den Kernen trennen und das Fleisch ebenfalls in kleine Stücke schneiden und zu den Tomaten geben.

Knoblauch und Thymian schälen und kleinschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Pfifferlinge, Tomaten und Aubergine dazugeben und alles gut durchschwenken und für einige Minuten dünsten.

Mit der Brühe ablöschen und etwas einreduzieren lassen und zum Schluss mit etwas Schmand abbinden. Sollte die Flüssigkeit zu dünn sein, kann man auch etwas Mondamin in Wasser auflösen und dazu geben, kurz aufkochen lassen und gut umrühren.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Die Alufolie öffnen, Thymianzweig herausnehmen und die Kartoffel über Kreuz einschneiden. Die Kartoffel aufdrücken, auf einen Teller geben und mit den Pfifferlingen auffüllen.