



Mediterraner Kartoffel-Auberginen Auflauf

Kochutensilien

- Auflaufform
- Schmortopf
- Spritztülle mit Spritzbeutel

Zutaten Auflauf

- 3 große Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Bund Salbei
- 2 Dosen Eiertomaten
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Bio-Zitrone
- 250 ml Wasser
- Salz & Pfeffer

Zutaten Kartoffel-Käse-Püree

- 600 g Kartoffeln mehligkochend oder vorwiegend festkochende
- 100 g Käse Cheddar und Parmesan
- 100 ml Sahne
- Muskatnuss
- 2 Essl Butter



Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Auberginen längs halbieren und in einen Schmortopf mit 250 ml Wasser geben. Die Zwiebeln schälen, kleinschneiden und hinzugeben und alles ca. 20 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Die Salbeiblätter von den Stielen entfernen und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Sobald im Topf der Auberginen die Flüssigkeit verdampft, in der Mitte des Topfes eine kleine Mulde machen und etwas Olivenöl hineingeben. Sobald das Olivenöl heiß ist den Knoblauch darin anbraten, bis er glasig ist. Dann den Knoblauch gut unter die Auberginen rühren. Die Salbeiblätter und die Chiliflocken hineingeben und die Schale der Zitrone drüber reiben. Nun alles kurz braten lassen.

Die Dosentomaten leicht zerdrücken zu den Auberginen geben und alles mit dem Saft aus der Dose auffüllen. Die Auberginen sollten bedeckt sein. Wenn Sie das nicht sind, dann noch etwas Wasser in den Topf geben. Den Auberginen-Auflauf im Topf weiter leicht köcheln lassen und in der Zwischenzeit das Kartoffel-Käse-Püree zubereiten.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Wasser abschütten, Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und zerstampfen. Die Butter in die Kartoffeln geben und zerfließen lassen. Salz, Pfeffer und etwas Muskat einreiben. Die Sahne in einem extra Topf erhitzen und nach und nach unter die Kartoffeln rühren. Wenn das Kartoffelpüree eine cremige Konsistenz bekommt, dann die geriebene Käsemischung unterheben. Etwas Käse zurückbehalten, um später den Auflauf bestreuen zu können.

Den Auberginen Auflauf nun vom Herd nehmen und die Salbeiblätter herausholen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Eine Auflaufform mit der Hälfte der Kartoffelmasse auf dem Boden befüllen. Dann die Auberginen hinzugeben und gut auffüllen. Zum Schluss die zweite Hälfte Kartoffelmasse in eine Spritztülle geben und auf die Auberginen spritzen. Mit dem restlichen Käse überstreuen und in den Backofen geben, bis es eine leichte Bräunung angenommen hat.