Auberginen-Kartoffel-Auflauf

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 11/2 Aubergine(n)
» Salz & Pfeffer
» 1 Zwiebel(n)
» 3 Knoblauchzehe(n)
» 850ml Dosentomaten
» 120ml Olivenöl
» 1 EL Tomatenmark
» 750g Kartoffel(n)
» 1 Topf Basilikum
» 100g Gouda

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Auberginen putzen, waschen, längs in 1cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit Salz bestreuen, mit Küchenpapier bedecken, ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch durchpressen. Tomaten in eine Schüssel geben und grob zerkleinern.

2. 2EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark und Tomaten zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen, offen 5-10min einkochen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und längs in Scheiben schneiden.

3. Basilikum waschen, abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden. Basilikum, bis auf 1TL, in die Soße rühren. Die Auberginenscheiben trockentupfen.

4. 100ml Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen, Gemüsescheiben darin unter Wenden braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Auberginen- und Kartoffelscheiben im Wechsel schuppenförmig in eine gefettete Auflaufform legen, Soße darüber geben. Käse reiben, darüber streuen. Im heißen Ofen bei 175°C 20-25min backen. Mit restlichem Basilikum bestreuen.

Nährwerte: 490kcal pro Portion

angelegt am: 23.04.2007 Rezept-Nr: 2265

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke