

Gratinierter Auberginen-Kartoffel-Auflauf

Zubereitungsdauer: 1 h. 10 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

6 P.

Zutaten

2 St. mittelgroße Auberginen
450 g Kartoffeln
200 g Tomatensoße "Ramallet"
1 St. Zwiebel gewürfelt
1 St. Knoblauchzehen gepresst oder geschnitten
200 ml flüssige Sahne
1 St. Ei
4 EL geriebener Käse
4 EL Olivenöl extra virgen
1 TL Salzblume
1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Um Zeit zu sparen, kocht man die Kartoffeln zunächst 10-12 Minuten lang bissfest (nicht weich).

Währenddessen wird das Gratin zubereitet. Dafür die Sahne gut mit dem gequirlten Ei vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne mit etwas gutem Olivenöl anbraten. Wer es pikant mag, gibt ein paar Tröpfchen "FOC" -Olivenöl mit Chili hinzu. Nun die "Ramallet"-Tomatensoße dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Die vorgekochten, abgekühlten Kartoffeln schälen, in Scheibchen schneiden. Auberginen waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in die Auflaufform geben und mit einer Schicht Kartoffelscheiben belegen.

Darüber eine Schicht Auberginenscheiben und die Hälfte der Tomaten-Zwiebelsoße verteilen. Abwechselnd weitere Schichten Auberginen und Kartoffeln legen und den Rest der Tomaten-Soße verteilen.

Mit einer Schicht Kartoffeln und mit der vorbereiteten Sahne-Ei-Mischung abschließen, was zu einem sehr leckeren Gratin führt.

Um dem Ganzen den letzten Schliff zu geben, kommt etwas frisch geriebener Käse darüber, vielleicht noch ein bisschen Pfeffer und ab in den Backofen bei 225 Grad, 35 bis 40 Minuten garen.

Als leckere Hauptspeise mit grünem Salat servieren oder als Beilage zu Fleisch.