

Auberginen-Auflauf

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

5 Personen

Dauer:

30 Minuten

Garzeit:

45

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 500 g Hackfleisch
- 2 Auberginen
- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 4 große Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 25 g Mehl
- 25 g Fett
- 250 ml Milch
- 150 g Crème Fraiche
- 1 Ei
- Muskatnuss, Pfeffer, Salz Paprikapulver
- getrockneter Rosmarin und Thymian,

Anleitung

- Kartoffeln in der Schale 15 Minuten garen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Aubergine längs in Scheiben schneiden, im heißen Olivenöl braten und mit Salz und Gewürzen abschmecken
- Tomaten waschen, Stielansatz herausschneiden. Abgekühlte Kartoffeln pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden. In eine gefettete Gratinform Auberginen, Tomaten, Kartoffeln und Hackfleisch schichten.
- Aus Mehl, Fett und Milch eine Bechamelsauce kochen. 1 Minute kochen und etwas abkühlen lassen. Crème fraîche, Ei, Muskatnuss und Salz einrühren und über den Auflauf geben.
- Auberginen-Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) ca. 45 Minuten backen.

Bilder



Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept, aus Zeitung

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/auberginen-auflauf/index?rev=1614526260>

Last update: **2021/02/28 16:31**

