Rezept

Griechischer Auberginen-Kartoffel-Auflauf

Ein Rezept von Griechischer Auberginen-Kartoffel-Auflauf, am 27.04.2024

Zutaten

4	Auberginen (ca. 800 g)
	Salz
800 g	festkochende Kartoffeln
100 ml	Weißwein (nach Belieben)
1 TL	getrockneter Oregano
1 Bund	Petersilie
3 EL	Butter
3/4 l	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
150 g	würziger Hartkäse (z. B. Pecorino)
	Olivenöl zum Braten
3	Knoblauchzehen
	Pfeffer
2	Zwiebeln
2 Dosen	stückige Tomaten (à 400 g Füllgewicht)
2 Msp.	Chilipulver
	Zucker
3 EL	Mehl
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe
1-2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
3	Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Auberginen waschen, putzen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, 1 Zehe fein würfeln. In einer großen beschichteten Pfanne 2-3 EL Öl erhitzen, darin die erste Lage Auberginen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten braun anbraten, dabei salzen, pfeffern und vor dem Wenden wenig Knoblauch dazugeben. Eventuell während des Bratens noch etwas Öl oder einige Esslöffel Wasser hinzufügen (das spart Fett), damit die Auberginen nicht anbrennen. Aus der Pfanne nehmen und die restlichen Auberginenscheiben ebenso braten.

2. Kartoffeln waschen und in einem Topf in ausreichend Salzwasser in 20-25 Min. so garen, dass sie innen noch einen leicht festen Kern haben (zum Prüfen mit einem spitzen Messer hineinstechen). Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen, dann pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

3. Inzwischen die Zwiebeln schälen und mit dem übrigen Knoblauch fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, darin beides goldgelb andünsten. Nach Belieben mit Wein ablöschen und den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann die Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Chilipulver würzen und alles offen in ca. 25 Min. einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Tomatensauce mit ca. 1 TL Zucker abschmecken, die Petersilie unterrühren.

4. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Die Milch nach und nach dazugießen, dabei ständig mit dem Schneebesen gut rühren, damit es keine Klümpchen gibt. Die gekörnte Brühe einrühren und die Sauce bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen und leicht abkühlen lassen. Den Käse fein reiben und 3 EL unter die Sauce rühren.

5. Den Backofen auf 175° vorheizen. Eine hohe Auflaufform mit einer Lage Auberginen auslegen und mit etwas Käse bestreuen. Darauf Kartoffelscheiben legen und Tomatensauce darübergießen. Darüber eine zweite Lage Auberginen, Käse und Kartoffeln schichten. Die Eier unter die Béchamelsauce rühren und die Sauce auf dem Auflauf verteilen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 45-50 Min. goldbraun backen. 10-15 Min. abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.