

## Rezept

# Kartoffel-Auberginen-Auflauf

Ein Rezept von Kartoffel-Auberginen-Auflauf, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>1</b> mittelgroße Aubergine (300 g)	Salz
<b>2</b> rote Paprikaschoten (300 g)	<b>3</b> reife Tomaten (300 g)
<b>400 g</b> Kartoffeln	<b>1</b> mittelgroße Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	Pfeffer
<b>3 EL</b> fein gehackte Petersilie	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 396 kcal

## Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, reichlich mit Salz bestreuen und zugedeckt 20 Min. ziehen lassen. Anschließend ausdrücken und mit Küchentuch trockentupfen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, putzen und würfeln. Die Tomaten heiß überbrühen, häuten, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch mit den Kernen würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel unter häufigem Rühren knusprig braten. In eine feuerfeste Form geben. Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das restliche Gemüse unter Rühren anbraten. Mit Oregano, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit den Kartoffelwürfeln vermischen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (Mitte, Umluft 180°) 45 Min. backen.
4. Den Auflauf mit Petersilie bestreut servieren. Nach Belieben zusätzlich geriebene Zitronenschale über den Auflauf streuen.