

Rezept

Kartoffelauflauf mit Erbsen

Ein Rezept von Kartoffelauflauf mit Erbsen, am 04.12.2024

Zutaten

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	Salz
2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl + Öl für die Form	300 g tiefgekühlte Erbsen
100 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
4 Gewürznelken	2 Bund Petersilie
2 TL Harissa (scharfe Chilipaste)	4 Eier (Größe M)
Pfeffer	250 g reife Tomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	je 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
300 ml Gemüsebrühe	2 EL Tomatenmark
2 TL Harissa	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser zugedeckt in 20-25 Min. gar kochen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen, grob würfeln. 4 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin in 5-7 Min. goldbraun braten. Die Erbsen in der Brühe mit Lorbeerblatt und Gewürznelken aufkochen und zugedeckt ca. 5 Min. garen. Petersilie waschen, die Blättchen grob hacken.
2. Kartoffeln abgießen, zu einem stückigen Püree zerdrücken. Erbsen abtropfen lassen, Brühe auffangen, Lorbeerblatt und Nelken entfernen. Erbsen mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie unter die Kartoffeln mischen. Alles etwas abkühlen lassen. Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen.
3. Harissa mit 4 EL Erbsensud, Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen und unter die Kartoffelmasse heben. Eine flache Auflaufform fetten. Kartoffelmischung einfüllen, glatt streichen, mit restlichem Olivenöl beträufeln. Auflauf im heißen Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche gebräunt ist.
4. Für die Sauce Tomaten ohne Stielansätze überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und im heißen Öl hellgelb dünsten. Tomaten unter Rühren etwa 4 Min. mitschmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kreuzkümmel, Koriander, restlichen Erbsensud und die Gemüsebrühe angießen, Sauce ca. 10 Min. sanft kochen lassen. Tomatenmark und Harissa unterrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auflauf in der Form in Stücke schneiden und mit der Sauce servieren.