



Steinpilz - Auberginenauflauf für jeden Tag

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal, einfach, frisch, schnell und lecker für die ganze Familie

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 200 g frische, feste Steinpilze
- 1 kleine Aubergine
- 2 - 3 Schalotten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- ¼ l Milch
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 ganzes Ei
- 50 g Pizza Käse
- Etwas Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Auberginen in Scheiben schneiden, salzen, etwas durchziehen lassen. Danach in Olivenöl heiß anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Die Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt5

Die Steinpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, ebenfalls in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die gewürfelten Schalotten in Butter glasig anschwitzen und in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform geben.

Schritt8

Nunmehr die Kartoffelscheiben, die Auberginenscheiben und die Steinpilze abwechselnd und gleichmäßig darüber placieren, mit Salz, Pfeffer und würzen.

Schritt9

Das Ei, die Milch mit Crème fraiche verschlagen und über dem Auflauf verteilen.

Schritt10

Alles für 30 - 35 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt11

Nach 20 min. den geriebenen Käse gleichmäßig darüber verteilen und appetitlich goldgelb überbacken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

In der Auflaufform, direkt aus dem Ofen, zünftig servieren.

Schritt14

Tags: delikat, einfach, fleischlos, frisch, für die ganze familie, preiswert, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilz-auberginenaufauf-fuer-jeden-tag/>