Auberginen-Kartoffel-Gratin

Für 2 Portionen:

3 große, mehligk. Kartoffeln	1 Aubergine	5 EL Butter
1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix	250 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer	2 EL Panko	2 EL Mandelstifte

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Enden der Aubergine abschneiden und Aubergine 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Eine große ofenfeste Pfanne mit 2 EL Butter einfetten und den Boden der Pfanne mit Gewürzsalz bestreuen. Den Pfannenboden kreisförmig mit jeweils einer Auberginen- und zwei Kartoffelscheiben im Wechsel auslegen. Gemüse kräftig mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Sahne und Gemüsebrühe in einen Topf geben. Mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Muskat würzen. Knoblauch schälen. Knoblauch und Ingwer fein in die Sahne reiben. Unter Rühren einmal aufkochen. Heiße Sahne vorsichtig über die Kartoffel- und Auberginenscheiben geben. Gemüse im heißen Ofen 30 Minuten backen.

Pfanne aus dem Ofen nehmen. 3 EL Butter in kleinen Flöckchen auf dem Gemüse verteilen. Mit Panko und Mandeln bestreuen. Gemüse nochmals ca.

5 Minuten im heißen Ofen gratinieren und anschließend servieren.

Steffen Hanssler am 19. September 2025