

Gemüse-Auflauf

Für 3-4 Personen

2 rote Paprika	250 g kl. Strauchtomaten	2 kleine Zucchini
1 Aubergine	Balsamico, dunkel	3 Knoblauchzehen
5 große festk. Kartoffeln	4 rote Zwiebeln	200 ml Schmand
1 Mozzarella	200 g Blauschimmelkäse	200 g Parmesan, im Stück
200 g Gouda, gerieben		

Die Paprika, Zucchini, Aubergine und roten Zwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden. Die Strauchtomaten halbieren. Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die gewürfelten Kartoffeln anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die restlichen vorbereiteten Gemüsesorten hinzufügen und zusammen mit dem Knoblauch kurz anbraten.

Mit einem Schuss Balsamico ablöschen und etwas köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Schmand hinzufügen und die Mischung kurz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Blauschimmelkäse sowie den Parmesan in kleine Stücke bröseln. Käsesorten gleichmäßig über das Gemüse in der Auflaufform verteilen und alles großzügig mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Auflaufform in den Ofen stellen und den Auflauf überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Robin Pietsch am 29. November 2025