



□ **Philipp Belschner** □ □

mit der Natur verbunden

Erdäpfelauflauf mit Melanzani

Dieses Gericht gehört wieder in die Kategorie, wo die meisten Zutaten schon zuhause vorrätig sind und wenn nicht, dann sind sie schnell gekauft und der Einkaufszettel ist nicht besonders lang. Zudem ist dieser Auflauf bei Kindern nicht nur sehr beliebt, sondern auch kinderleicht zu machen.

Zutaten für 4 Portionen:

800g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen
1 Stk. Melanzani
150g geriebener Emmentaler
250ml Schlagobers
150ml Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer, Thymian, Muskat
1 EL Olivenöl
Butter

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Melanzani waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel goldbraun braten. Auflaufform mit Butter einfetten.
3. Kartoffeln, Melanzani und Zwiebel in Auflaufform verteilen.
4. Schlagobers, Milch und Eier verquirlen. Die Hälfte des Käses unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Muskat abschmecken. Masse über Kartoffeln verteilen und restlichen Käse darüber streuen.
5. Auflauf 1 Stunde goldbraun backen. Nach 30 Minuten eventuell mit Alufolie abdecken.