

Auberginen-Auflauf schnell und vegetarisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Auberginen, 1 Packung Schafskäse, 2 Dosen Kidneybohnen, 2 Päckchen Chili Con Carne Würzmischung (z.B. Knorr oder Maggi), 4 Zwiebeln, 2 Packungen Kartoffelpüree komplett mit Milch 1-2 Portionen, geriebenen Käse zum Überbacken, Salz, geriebene Muskatnuß, Butter zum Braten.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden, die Aubergine in Scheiben schneiden und dann vierteln. Den Schafskäse würfeln.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelstücke und die Auberginenstücke in reichlich heißem Fett in einer Pfanne anbraten, bis die Auberginenstücke gebräunt sind. Währenddessen Wasser kochen. Das kochende Wasser in eine Auflaufform geben und soviel Kartoffelpüreepulver hinzugeben, bis der Kartoffelbrei fest ist und den Formboden ca. 2 cm hoch bedeckt. Den Kartoffelbrei mit Salz und Muskatnuß würzen. Wenn die Auberginen gebräunt sind, die Dose Kidneybohnen samt Flüssigkeit hinzugeben. Die Tüte Chili con Carne Würzmischung hinzugeben und alles verrühren, bis das Pulver sich aufgelöst hat. Danach die Schafskäsewürfel hinzugeben und ganz kurz anschmelzen lassen. Den kompletten Pfanneninhalte in die Auflaufform auf den Kartoffelbrei geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den Auflauf im Backofen kurz überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist.