Auflauf nach griechischer Art
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 mittelgroße Auberginen, 8 Esslöffel Olivenöl, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 375 gr Lammhackfleisch, 500 gr Tomaten, 500 gr frisch gekochte Pellkartoffeln, 2 Teelöffel Thymian, 75 gr geschälte Sonnenblumenkerne, 75 gr geschälte Kürbiskerne, 125 gr geriebener Emmentaler, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen und pellen. Die Auberginen von den Stängelansätzen befreien, waschen, in 5mm dicke Scheiben schneiden, salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten, Kartoffeln und Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Auberginen abspülen, trockentupfen und in heißem Öl beidseitig braun braten. Feingehackten Knoblauch und Zwiebeln in restlichem Öl glasig braten. Das Lammfleisch zufügen und kräftig Farbe nehmen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian pikant würzen. Alle Zutaten in eine Auflaufform schichten, dabei Kartoffeln salzen, Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Wobei sie mit Kartoffeln anfangen und mit einer Lage Fleisch enden sollten. Mit dem Käse bestreuen und in dem auf 200° (Gas Stufe3) vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.