

Auberginenauflauf mit Hackfleisch

für 4 Personen

Zubereitung: 50 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Ofen: 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Denzel Olivenöl-Knoblauch zum Anbraten der Auberginen
Denzel Olivenöl-Oregano zum Anbraten des Fleisches

1 kg Kartoffeln

500 g Rinderhack
500 g stückige Tomaten (Dose)
250 g passierte Tomaten
3 Tomaten
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebel
Oregano
Zimt

3 EL Butter
3 EL Mehl
400 ML Milch
Muskatnuss

2 Auberginen
200 g Käse (nach Wahl, herzhaft bis mild schmeckt alles)
Parmesan

Salz
Pfeffer
evt. Basilikum zum Garnieren

Kartoffeln waschen, schälen, in kochendem Salzwasser
15 Minuten je nach Sorte kochen lassen.
Abgießen, abkühlen lassen.
Auflaufform mit den Kartoffelscheiben auslegen.

Aubergine waschen, putzen, in Scheiben
(ca. halben Zentimeter) schneiden,
auf Küchenpapier legen, salzen.
10 Minuten ziehen lassen.
Aubergine trocken tupfen.
Öl in einer Pfanne erhitzen,
Auberginenscheiben darin portionsweise
4-5 Minuten golden braten. (vergolden, nicht verkohlen;)
Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Hackfleisch
in einer Pfanne mit Öl, Zwiebel und Knoblauch
8-10 Minuten krümelig kurz anbraten,
dazugeben: passierte und stückige Tomaten
mit Oregano, Zimt, Pfeffer, Salz würzen
5 Minuten köcheln lassen.

Butter in einem weiten Topf schmelzen.
Mehl zugeben, unter Rühren hell anschwitzen.
Milch nach und nach eingießen, dabei kräftig rühren.
Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
6-8 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Auflaufform (20X30cm) fetten,
Kartoffelscheiben in die Auflaufform verteilen.
Hack darauflegen.
Auberginenscheiben darüber verteilen.
Sauce darüber gießen.
Darüber den Käse legen.
Zum Schluß Parmesan über den Käse verstreuen.

Auflauf im Ofen
40 Minuten goldbraun backen.



**Hier finden Sie noch
andere Rezepte und
Informationen zu
Kräutern, Olivenöl, Essig
und Ouzo:**

Einkaufszettel



Auberginenauflauf

Denzel-Oliven-Knoblauchöl
Denzel-Oliven-Oreganoöl

1 kg Kartoffeln
2 Auberginen
2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen

3 EL Mehl
500 g stückige Tomaten
250 g passierte Tomaten
3 Tomaten

3 EL Butter
200 g Käse
Parmesan
400 ml Milch

500 g Rinderhack

Basilikum zum Garnieren
Muskatnuss
Oregano
Pfeffer
Salz
Zimt