Kartoffel-Gemüse-Auflauf



Sehr lecker und würzig

Ein Rezept für einen einfachen Auflauf. Mit den Hauptzutaten Kartoffeln und diversen Gemüsen.

Für leichte Schärfe sorgen eine Peperoni und dann Ingwer.

Gegart werden die Kartoffeln und das Gemüse in Gemüsefond.

Für Würze sorgen Prosciutto italiano und Mozzarella.

Von der Menge her passt alles nicht mehr in eine mittlere Auflaufform. Es bedarf schon einer großen Auflaufform. Oder auch ein kleiner Bräter ist geeignet.

Für 2 Personen

- 4 große Kartoffeln
- 1 Aubergine
- 1 Bund Lauchzwiebeln (6 Stück)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Avocado

- 1/2 Topf Basilikum
- 50 g Prosciutto italiano (4 Scheiben)
- 2 Mozzarellakugeln (à 125 g)
- 3/4 l Gemüsefond
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Aubergine putzen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, schälen und quer in kleine Ringe schneiden.

Schalotte, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Ingwer schälen und auf einer Küchenreibe fein zerreiben.

Basilikumblätter kleinschneiden.

Kartoffeln, Gemüse und andere Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut vermischen.

Schinken grob zerkleinern.

Alles in einen kleinen Bräter oder eine große Auflaufform geben.

Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Mit dem Gemüsefond auffüllen. Leicht salzen.

Schinken darüber verteilen.

Mozzarella auf einer großen Küchenreibe darüber reiben.

Auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen.

Mit dem Schaumlöffel Auflauf herausheben und auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Italienische Vorspeise



Der Pizzateller passt definitiv nicht auf das Foto …

Eine italienische Vorspeise. Antipasti.

Champignons. Mozzarella. Kirschtomaten. Prosciutto italiano. Und frisches Basilikum. Und natürlich italienisches Olivenöl.

Alles wenige, frische Zutaten.

Es ist lecker. Gut geeignet für den Abend vor dem Fernseher. Sehr schmackhaft. Und gut verdaulich.

Ich habe die Champignons vor dem Anrichten kurz in der Fritteuse frittiert, dann gesalzen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Ich hätte sie auch in Olivenöl marinieren können, das hätte aber sicherlich einige Tage in Anspruch genommen.

Die einzelnen Produkte hätten doch noch etwas besser sein können. Wie so ein Jurorkoch in einer Kochsendung immer so gerne sagt, „Da geht noch etwas. Da ist noch Luft nach oben!“.

Na ja, es waren alles Produkte vom Discounter. Gut, schmackhaft, lecker … aber eben geschmacklich mit Luft nach oben.

Für 2 Personen

- 500 g braune Champignons
- 2 Mozzarellakugel (à 125 g)
- 20 Kirschtomaten (etwa 300 g)
- 100 g Prosciutto italiano (8 Scheiben)
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min. | Wartezeit 2–3 Stdn.



Champignons halbieren.

Fett in der Fritteuse auf 170 ºC erhitzen und Champignons darin 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf einen Teller mit Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Salzen und pfeffern. 2–3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Mozzarella längs halbieren, dann quer in kurze, dicke Scheiben schneiden. Auf zwei großen Pizzatellern anrichten.

Prosciutto-Scheiben etwas zusammenrollen und jeweils vier davon auf einen Teller legen.

Champignons auf die beiden Teller verteilen.

Jeweils 10 Kirschtomaten dazugeben. Salzen.

Viele Basilikumblätter abzupfen und dekorativ auf die beiden Teller geben.

Ganz leicht etwas Olivenöl über die Zutaten auf beiden Tellern träufeln.

Servieren. Guten Appetit!