Auflauf

Kartoffel-Paprika-Gratin mit Auberginenschnitzel

Zutaten
für 4 Portionen

für das Kartoffel-Paprika-Gratin
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 150 g Bergkäse (gerieben)
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Schlagsahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Paprikapulver (rosenscharf)
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- Muskatnuss
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

für die Auberginenschnitzelfür die Auberginenschnitzel
- 2 Auberginen
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 8 EL Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitung

Kartoffel-Paprika-Gratin

Die Kartoffeln schälen und die feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob würfeln und im Olivenöl glasig dünsten. Paprikeschoten entkernen und grob klein schneiden, hinzugeben und etwa fünf Minuten braten, bis sie weich werden. Gemüsebrühe und Sahne dazugenen und alles pürieren. Anschließend mit den verschiedenen Paprikapulvern, Muskatnuss, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles mit den Kartoffeln vermengen und in eine Auflaufform geben.

Das Gratin für etwa 40 Minuten bei 175 Grad backen. Das Gratin aus dem Ofen nehmen, den Bergkäse drüberstreuen und für weitere zehn Minuten goldbraun backen.

Kartoffelgratin

Die Auberginen in etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Die Auberginenscheiben anschließend abtupfen. Die Scheiben in Mehl wälzen, dann im verquirleten Ei und dann im Paniermehl. Die Scheiben in Öl ausbraten.

Brennwert: 2.539 kJ, 607 kcal · Zeit: 1 Stunde