

Kartoffel-Auberginen-Auflauf



[Weitersagen](#) [Seite drucken](#)

Zutaten (für 4 Personen):

4 große Kartoffeln
2 Auberginen, nicht zu groß
300 g Taleggio
2 TL Fenchelsamen
500 g Salsiccia, roh (ital. grobe Bratwurst)
100 ml Weißwein
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer
2 Schalotten
3 Lorbeerblätter
2 x 35 ml + 1 TL Olivenöl

Zubereitung

Vorbereitung

Die Schalotten schälen, fein würfeln und mit dem Lorbeer und den Fenchelsamen in einem Topf mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen, Sahne zugeben und um zwei Drittel einreduzieren. Den Darm von der Salsiccia entfernen und die Wurstmasse mit der abgekühlten Sahne-Weißwein-Soße vermischen. Die Kartoffeln schälen, in 0,5 cm starke Scheiben schneiden und in 35 ml Olivenöl kurz und scharf in einer Pfanne anbraten. Die Auberginen in 1 cm starke Scheiben schneiden und ebenfalls in 35 ml Olivenöl kurz und scharf anbraten. Den Taleggio in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung

Kartoffeln, Salsicciamasse und Auberginen sortenrein in dieser Reihenfolge übereinander in eine Auflaufform schichten und den Taleggio gleichmäßig darüber verteilen. Nun den Auflauf auf der Einschubebene 3 im Programm „INTERVALL-Dampf“ für 20 Minuten bei 180 °C garen. Nach Ablauf der 20 Minuten auf das Programm „Grillstufe 1“ umschalten und für 5 Minuten, bis der optimale Bräunungsgrad erreicht ist, weitergaren. Den Auflauf ein wenig abkühlen lassen und portionieren.

Gefüllte Amaretto-Pfirsiche

Zabaione