

# Vegetarischer Auflauf für 3-4 Personen

Zutaten:

- 4-5 Kartoffeln
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 1-2 orange/rote Paprikaschoten
- 1 Aubergine
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen Sahne
- Salz, Pfeffer
- geriebenen Käse



## Zubereitung:

Die Zutaten waschen, ggf. schälen und kleinschneiden. Kartoffeln und die Paprikaschoten in Würfel, die Lauchzwiebel in Ringe und die Aubergine in Scheiben. Alles gleichmäßig – jede Lage - mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Nimm nicht zu viel Gewürze auf einmal, lieber später noch nachwürzen.

Nachdem die Aubergine auf dem Auflauf geschichtet ist, gieße die Sahne darüber, so dass einigermaßen gut bedeckt ist. Wenn die Flüssigkeit nicht reicht, kannst du noch etwas Wasser zugeben.

Als letzte Schicht kommt dann der geriebene Käse darüber. Die Sorte kannst du nach Geschmack wählen, wir mögen gerne einen kräftigeren Käse, aber du kannst auch einen Mozzarella oder einen milden Holländer Käse drüber geben.



Anschließend kommt alles bei ca. 180-200 Grad für ca. 1 Stunde in den vorgewärmten Backofen.

Da jeder Backofen anders ist, musst du ein wenig ausprobieren, wann dein Gericht gar ist. Der Käse sollte goldbraun sein.

Guten Appetit!