

Gemüse-Auflauf mit mexikanischem Pfannen-Gemüse

Für 4 Personen:

Oliven-Öl	1 große Zwiebel	1 großen Kohlrabi
300 g vegane Wurst	2 El Ajvar	2 EL Tomaten-Mark
2 EL Schmand	2 Tomaten	Basilikum
400 g mexikan. Pfannen-Gemüse (TK)	400 g festk. Kartoffeln	150 g gerieb. Käse
Sesam	Mayonnaise (Tube)	Salz, Arrabiata

Das Pfannen-Gemüse auftauen lassen.

Die Auflauf-Form mit Öl einstreichen.

Die Zwiebel halbieren, Scheiben schneiden und in der Auflauf-Form gleichmäßig verteilen.

Den Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden, mit den guten Scheiben die Zwiebeln bedecken.

Die vegane Wurst in Scheiben schneiden und damit die Kohlrabi-Scheiben belegen.

Ajvar, Tomaten-Mark und Schmand miteinander mischen und damit die Wurst-Scheiben bestreichen.

Die Tomaten in Quer-Scheiben schneiden, daraus eine weitere Schicht herstellen, diese mit Salz, Arrabiata würzen und gehacktem Basilikum betreuen.

Das Pfannen-Gemüse als nächste Schicht auf den Tomaten verteilen; dabei sollten die größere Stücke in der Gemüse-Mischung in Scheiben geschnitten werden.

Die Kartoffeln schälen, reiben, das Wasser herausdrücken, sehr gut auflockern, mit Salz, Arrabiata, Muskat würzen, daraus die nächste Schicht bilden, diese mit dem geriebenen Käse und Sesam bestreuen.

Schließlich mit der Mayonnaise Herzen auf den Auflauf spritzen (mehrere kleine oder ein großes).

Tipp:

Anstelle des mexikanischen Gemüses eignet sich auch jedes andere Pfannen-Gemüse, was man gegebenenfalls kräftig würzen sollte.

Wer nicht vegetarisch essen möchte, nimmt anstelle der veganen Wurst z. B. Schweine-Steaks oder gewürztes Hackfleisch. Wichtig an diesem Gericht ist lediglich, dass durch jede Schicht ein besonderer Geschmack erzeugt wird.

NN am 18. Juli 2022