



## Auberginen-Kartoffel-Auflauf

**Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40 Min. + 30 Min. Backzeit**

- 750 g Kartoffeln Kartoffeln waschen und in ca. 20 Min. knapp gar kochen. Auskühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
- 500 g Auberginen Auberginen waschen, in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und 30 Minuten ruhen lassen, dann unter kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier abtupfen.
- 2 EL Olivenöl Öl erhitzen.
- 2 Zwiebeln Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und im Öl glasig werden lassen.
- Auflaufform einfetten und mit den Auberginenscheiben auslegen, mit Pfeffer würzen. Zwiebeln darauf verteilen und mit einem Teil des Käses bestreuen. Dann eine Lage Kartoffeln und Zwiebeln darauf verteilen, leicht pfeffern. Mit Käse bestreuen. Vorgang wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind.
- 150 g Käse, gerieben
- 2 Eier Eier,
- 125 ml Milch Milch und
- 1 Prise Muskat Muskatnuss vermischen, über das Gemüse verteilen und mit Käse bestreuen. Die Auflaufform bedecken und bei ca. 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Deckel entfernen und nochmals ca. 10 Minuten weiterbacken.

## Steckrübe und Rettich in scharfer Tomatensoße

**Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 35 Min.**

- 100 g Zwiebeln Zwiebel schälen und würfeln.
- 3 Knoblauchzehen Knoblauch schälen und ganz fein hacken.
- 500 g Rettich Rettich und
- 500 g Steckrübe Steckrübe schälen und in Würfel schneiden.
- 150 g (Dosen)Tomaten Die geschälten Tomaten in kleine Stückchen schneiden oder mit dem Stabmixer pürieren.
- 2 TL Currypaste oder Chilipaste Die Currypaste in
- 300 ml Kokosmilch die Kokosmilch einrühren.
- 2 EL Kokosöl Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig werden lassen. Die Steckrübenwürfel dazugeben und 2 - 3 Minuten mit Deckel garen. Die Rettichwürfel zufügen. Nach weiteren 2 - 3 Minuten die Kokosmilchmischung und die Tomaten unterheben. Die Temperatur stark herunter regeln und bei geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Bissfestigkeit köcheln lassen. Nach Belieben salzen.
- Salz Mit Basmatireis anrichten.