



## Zucchini, Auberginen und Champignons als Gemüseauflauf

Zutaten für 4 Pers.    Zubereitungszeit ca. 60 Min.; Backofen 220 Grad (Umluft: 200 Grad)

1 Aubergine	Aubergine
2 Zucchini rund	und Zucchini waschen, putzen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und leicht salzen.
Olivenöl, Salz	Im Ofen (obere Schiene) ca. 10 Minuten garen.
500 g Steinchampignons	Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit restlichem Olivenöl (1 EL) anbraten, beiseite stellen.
2 Knoblauchzehen	Zwiebel schälen und würfeln.
1 Zwiebel	Knoblauch schälen und fein hacken.
2 Knoblauchzehen	Im Öl kurz andünsten.
Öl	Tomaten,
400 g Tomaten Dose	Tomatenmark,
3 EL Tomatenmark	Honig,
2 TL Honig	Kräuter,
1 EL Kräuter, italienisch	Chili und etwas Salz dazugeben.
1 Prise Chili, Salz	Alles aufkochen lassen und kräftig abschmecken.
	Die Hälfte der Tomatensauce in eine Auflaufform geben, zuerst die Hälfte der Auberginenscheiben, dann die Zucchini darauf legen.
100 g Schmand	Mit Schmand bestreichen. Champignons darauf verteilen, dann die übrige Hälfte Tomatensauce und die zweite Schicht Auberginen darauf geben.
150 g Reibekäse	Käse
100 g Sahne	mit Sahne verrühren und auf dem Auflauf verteilen.
	Auflauf im Ofen 15–20 Minuten backen.
	Mit Basilikum garniert servieren.