



Oktober 2016: Pfifferling-Gemüse-Auflauf

Zutaten:

- » 500 g frische Pfifferlinge
- » Salz
- » 1 Aubergine
- » 1 Stange Lauch
- » 3 Tomaten
- » 1 Zwiebel
- » 1 Knoblauchzehe
- » 2 EL Öl
- » 200 ml Gemüsebrühe
- » 2 Eier
- » 50 g geriebener Käse

Zubereitung:

Pfifferlinge putzen und in wenig Salzwasser kurz dünsten. Die Pilze herausnehmen und abtropfen lassen. Die Aubergine waschen, abtrocknen und in 1cm dicke Scheiben schneiden, leicht salzen und 15 min ziehen lassen. Danach abspülen und in Würfel schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden, die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in heißem Öl kurz anbraten, das Gemüse und Pilze dazu geben und kurz kräftig schmoren.

Mit der Brühe ablöschen und kurz kochen lassen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen, danach die verquirlten Eier unterrühren. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und im Ofen bei 180 °C ca. 20 min, goldgelb backen.

Dazu passt Vollkornbaguette.