



HARITON'S 'BERÜHMTER' VEGETARISCHER AUFLAUF

Inhaltsstoffe

Für 1 Auflaufform

8 große Kartoffeln
8 grüne Paprikaschoten
8 große Zwiebeln
8 Sommerkürbise
6 Tomaten
450 g frische grüne Bohnen
450 g ganze frische
Champignons
2 Knollen Knoblauchzehen
30 g gehacktes frisches
Dillkraut
30 g gehackter frischer
Oregano
30 g gehacktes frisches
Basilikum
1 Dose Tomatensauce
Salz und Pfeffer je nach
Geschmack

Schritte

- 1.** Bereiten Sie die Aubergine vor, bevor Sie die Zutaten zusammenstellen, indem Sie sie in 2-Zoll-Stücke schneiden und in eine extra große Schüssel mit Salzwasser geben, um sie zu bedecken. Dadurch wird der Aubergine die Bitterkeit entzogen. Lassen Sie dies für ca. 3 Stunden stehen.
- 2.** Schneiden Sie die Kartoffeln, die grüne Paprika, die Zwiebel, den Kürbis und die Tomaten in 2-Zoll-Stücke. Schneiden Sie die grünen Bohnen und Champignons in zwei Hälften und schälen Sie die Knoblauchzehen.
- 3.** Die Aubergine abtropfen lassen und abspülen, dann mit dem anderen geschnittenen Gemüse, dem Dill, Oregano und Basilikum mischen und alles in einen Bräter geben. Die Tomatensauce und das Olivenöl darüber gießen.
- 4.** Im heißen Ofen bei 190°C 2 1/2 Stunden backen, nach der Hälfte der Garzeit etwas Wasser hinzufügen, um die Feuchtigkeit zu erhalten