

## Mediterraner Auflauf mit Schafskäse

Zubereitungszeit: 10 Min. + 45 Min. Gar- und Backzeit - Für 2 Personen



### Zutaten:

400 g	Kartoffeln	200 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel		Milch oder Sojamilch
1	kleine Aubergine	2 EL	gemahlener Hafer
1	Zucchini-		Salz + Pfeffer, frisch gemahlen
1	Paprika		Thymian
1	Knoblauchzehe	60 g	Schafskäse
8	Oliven		

### Zubereitung:

Die Kartoffeln dämpfen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und das Gemüse putzen und in Scheiben bzw. Streifen schneiden. Mit Zwiebeln und Auberginen beginnend das Gemüse anschwitzen, nach 4 Min. Zucchini und Paprika dazugeben, den Knoblauch pressen und zusammen mit den Oliven kurz mitbraten.

Die Flüssigkeit (Gemüsebrühe, Milch oder Sojamilch) angießen und mit dem gemahlene Hafer abbinden. Gemüse mit den Kartoffeln vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse in eine Auflaufform geben und den Schafskäse darüberreiben. Den Auflauf ca. 15 Min. bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) backen.