



## **Gemüseauflauf (bzw. Gemüsetortilla) mit Tzatziki**

**Zutaten für 7-8 Personen:**

Was brauche ich:

2 kleine oder eine große Aubergine

2-3 Zucchini

2 Paprika

2 Zwiebeln

3-4 Karotten

2 Stück Feta (400g)

1 Stück Parmesan (250g)

16 Eier (das am Besten niemandem sagen 😊)

1 kg griechischen Joghurt 10% (unbedingt den Guten nehmen)

1 Gurke

(Für ganz hungrige Crews kann man zusätzlich Kartoffeln mit verarbeiten - die werden ungefähr 60% vorgegart und in ca. 2x2 cm große Stücke geschnitten, gesalzen und kommen mit in die Auflaufform)

Gewürze:

Rosmarin, Oregano (das geht getrocknet)

1 Bund Petersilie, 6 Knoblauchzehen

Olivenöl

Salz, Pfeffer

## Ans Werk....

Eine Flasche gut gekühlten Weißwein aufmachen und dem Koch und seinen Helfern jeweils ein Glas einschenken!

Den Knoblauch klein hacken und die Hälfte beiseitelegen.

Die andere Hälfte kräftig salzen und weiter hacken, mit der Breitseite des Messers zerdrücken und weiter hacken. Diesen Vorgang so oft wiederholen bis eine Paste entsteht.

Die Gurke waschen und ungeschält grob raspeln, salzen und das Wasser ablaufen lassen.

Gurke, Knoblauchpaste und zwei Esslöffel Olivenöl in den Joghurt geben und gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Schiffsherbedingt muss das folgende Anbraten pro Gemüse auf 2-3 mal erfolgen, da sonst die Menge zu groß für die kleine Flamme wird und nicht richtig brät!

Die Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten, Rosmarin dazugeben. Kurz bevor sie schön braun sind, ein Teil des restlichen Knoblauchs dazugeben. Die Auberginen und alle weiteren Gemüse nicht komplett fertig garen, da sie ja noch in die Röhre kommen! Sind die Auberginen schön braun gebrutzelt, ab in die Auflaufform.

Jetzt die Zucchini in 1 cm große Würfel schneiden und ebenfalls in Olivenöl anbraten, Oregano dazugeben.

Die restlichen Gemüse in ähnlich große Stücke schneiden lassen und ebenfalls anbraten und Alles in die Auflaufform.

Den Feta in ca. 1 cm große Stücke schneiden und auch in die Form geben.

Den Parmesan reiben (lassen).

Die Eier aufschlagen, kräftig verrühren und gut salzen und pfeffern. (keine Milch oder Sahne zugeben, das hindert das Stocken. Das Ei soll unserem Auflauf eine kompakte Form verleihen - fast wie eine Tortilla)

Den Backofen vorheizen und einen Schluck Weißwein nehmen!

Wenn das letzte Gemüse in der Auflaufform ist, Alles gut salzen und pfeffern und durchmischen.

Jetzt die Eier dazugeben und nochmal kräftig durchmischen und von oben einigermaßen glattdrücken.

Den geriebenen Parmesan drüber geben, sodass die gesamte Oberfläche bedeckt ist.

Wenn der Herd heiß ist, ab in die Röhre - ca 60 min.

Will man ganz nett sei, kann man schon mal vorspülen 😊.

Das Zaziki nochmal abschmecken, gegebenenfalls noch nachwürzen.

Mit dem Wein zu den anderen nach oben ins Cockpit und den lauen Sommerabend genießen! Nach ca. einer Stunde den Auflauf raus und auf den Tisch stellen.

Petersilie hacken und schön über den Auflauf verteilen.

Guten Appetit

Euer Jörg

