

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 19.08.2025

Kartoffelaufbau mit Paprika und Tomaten

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Auflauf

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
 3 Zucchini
 2 Paprikaschoten rot und gelb
 1 Zwiebel, rot
 2 Knoblauchzehen
 2 Stiele Thymian
 6 EL Olivenöl, zum Braten
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Paprikapulver, edelsüß

Für die Soße

1 Zwiebel, rot
 1 kg Tomaten, überreif oder 2 Dosen Tomaten
 2 Stiele Rosmarin
 2 EL Olivenöl, zum Braten
 1 EL Tomatenmark
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker

Außerdem

0,5 Bund Petersilie
 2 Scheiben Weißbrot, vom Vortag, ca. 60 g
 50 g Mandeln oder Haselnüsse, gehackt

Zubereitung

1. **Für den Auflauf** Kartoffeln schälen, abbrausen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zucchini abbrausen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
2. **Für die Soße** Zwiebel abziehen und fein würfeln. Überreife Tomaten abbrausen, trocknen, halbieren, Blütenansatz entfernen. Tomaten grob hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.
3. Öl in einem Topf erhitzen Zwiebel darin goldgelb andünsten. Tomatenmark unterrühren und anrösten. Tomaten und Rosmarin zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 15-20 Minuten sämig einkochen lassen.
4. Inzwischen für den Auflauf Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Zuerst die Kartoffeln darin von allen Seiten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Anschließend die Zucchini-scheiben von allen Seiten goldbraun braten und würzen. Zuletzt Paprikastreifen, Zwiebeln, Knoblauch zugeben, kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
5. Eine ofenfeste Form einfetten. Abwechselnd Kartoffeln, Zucchini, Paprika und Tomatensoße einschichten. Mit Tomatensoße abschließen.
6. Im Backofen bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 20-30 Minuten garen.
7. Inzwischen Petersilie abbrausen, trocknen und fein grob schneiden. Weißbrot grob würfeln.
8. Weißbrot und Mandeln oder Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
9. Weißbrot, Mandeln oder Nüsse und Petersilie nicht zu fein mixen und evtl. leicht salzen.
10. Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Mit den Petersilienbröseln bestreuen und servieren. Der Auflauf schmeckt warm und kalt. Dazu passt Baguette.