



Auflauf griechische Art

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe(n)
- 150 g Tomaten
- 500 g Schweinenacken (ohne Knochen)
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 TL Zimt
- etwas Oregano, getrocknet
- 1 Lorbeerblatt
- 125 ml Weißwein
- 600 g Kartoffeln
- 250 g Champignons, frisch
- 6 Stängel Staudensellerie
- 300 g Gemüsezwiebeln
- 3 Stängel Minze
- 0,5 Bund Dill
- 0,5 Bund Petersilie
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 125 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 Päckchen MAGGI Helle Sauce (3er Pack)
- 100 g Emmentaler
- 3 Ei(er)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Knoblauchzehe(n) schälen und durchpressen. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Schweinenacken waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
3. In einem Topf Olivenöl heiß werden lassen und die Fleischwürfel darin anbraten. Tomaten und Knoblauch zugeben. Mit Zimt, Oregano, Lorbeerblatt und MAGGI Würzmischung 1 würzen. Weißwein zugießen und zugedeckt ca. 45 Min. bei geringer Wärmezufuhr schmoren.
4. Kartoffeln waschen, schälen und in Viertel schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Gemüsezwiebel schälen und in Ringe schneiden. Gemüse nach 20 Min. der Garzeit zum Fleisch geben und mitschmoren.
5. Minze, Dill und Petersilie waschen und klein schneiden. Die Fleisch-Gemüse-Mischung zur Hälfte in eine Auflaufform geben. Kräuter darüber streuen und die restliche Mischung darüber verteilen.
6. In einem Topf Wasser und Milch zum Kochen bringen und MAGGI Helle Soße mit dem Schneebesen einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Emmentaler reiben, in der Soße schmelzen und die Soße etwas abkühlen lassen. Eier unterrühren. Die Soße über den Auflauf gießen und im Backofen ca. 40 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 39 g

🕒 100 Minuten

⊕ 4 Portionen

Energie	710 kcal
Fett	38 g
Protein	46 g