

Pastinakenauflauf

Zutaten (für 2 Personen):

1 große Zwiebel
250 g Pastinaken geraspelt (Menge geraspelt gewogen)
2 mittelgroße Kartoffeln geraspelt
1 kleine rote Paprikaschote in kleine Würfel geschnitten (ersatzweise: 1 EL getrocknete rote Paprikawürfel 9x9 mm, in heißem Wasser eingeweicht)
1 EL getrocknete Tomatenflocken 9x9 mm, in heißem Wasser eingeweicht
1 EL Olivenöl
3 EL frische Petersilie gehackt
½-1 TL Pulbiber (türkische Würzmischung aus Paprika, Chili, Salz und Pflanzenöl; die von uns verwendete mittelgrobe aromatisch-scharfe Mischung besteht lediglich aus ausgesuchten Paprikasorten und Chili, ohne Salz und Öl)
Salz, Pfeffer, Streuwürze

2 Eier
¼ l Milch
2 EL Dijonsenf
Salz Pfeffer, Streuwürze
40 g frisch geriebener Parmesankäse

3 EL Salatmix (Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkerne), trocken in einer Pfanne geröstet

Zubereitung:

Die Zwiebel in Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die geraspelten Kartoffeln hinzufügen und 2-3 Minuten braten. Dann die geraspelten Pastinaken dazugeben und weitere 2-3 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Paprikawürfel und die Tomatenflocken unterrühren. Mit den angegebenen Gewürzen pikant abschmecken. Zum Schluß die gehackte Petersilie untermischen. Die Masse in eine gebutterte Auflaufform füllen.

Die Eier mit der Milch und dem Senf verquirlen, mit den Gewürzen herzhaft abschmecken. Zum Schluß den geriebenen Parmesankäse untermischen. Die Eiermilch gleichmäßig über die Pastinaken-Kartoffel-Mischung gießen.

Im vorgeheizten Backofen (190 Grad Ober-/Unterhitze) etwa 45 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit die gerösteten Kerne über den Auflauf streuen.

Der Auflauf schmeckt uns mit gebratenem Fisch, aber auch mit Fleisch.
Nach dem Braten werden bei uns Fisch oder Fleisch meist mit Chimichurri, einer argentinischen Grillsauce, bestrichen, die neben vielen Kräutern natürlich auch Chili enthält.