

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, 14.08.2023

Filoteig-Auflauf mit Paprika und Tomaten

Für ca. 16 Stücke

Zutaten

Für die Paprika-Tomaten-Soße

- 2 Paprikaschoten, rot und gelb
- 700 g Tomaten, vollreif
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig oder Zucker
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 4 Stiele Basilikum
- 3 EL Schmand
- 2 EL Balsamessig
- 1 Dose Canellinibohnen (400 g)

Für den Filoteig

- 100 g Butter
- 1 Pck. Filoteig (250 g, Kühlregal)
- 125 g Mozzarella

Außerdem

Basilikum, Schnittlauch oder Petersilie, zum Bestreuen



Zubereitung:

1. **Für die Paprika-Tomaten-Soße** Paprika und Tomaten putzen und vierteln. Paprikaviertel entkernen und 2 cm groß würfeln. Tomaten vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.
3. Honig zugeben und schmelzen lassen. Paprika, Tomaten und Paprikapulver unterrühren, mit Pfeffer und Salz würzen und ca. 20 Minuten kochen.
4. **Inzwischen für den Filoteig** Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Teigblätter mit Butter bestreichen, wenden und von einer Längsseite zur anderen locker einrollen, so dass die Butterseite außen liegt.
5. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Bohnen abbrausen und abtropfen lassen.
6. Schmand und Balsamessig unter die Soße rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Etwa 3/4 der Soße in eine runde ofenfeste Form (z. B. Spring- oder Tarteform, Ø 24 cm) geben. Bohnen und Basilikum untermischen.
7. Teigrollen schneckenförmig von der Mitte aus auf die Gemüsesoße setzen.
8. **Restliche Soße** mit einem Schneidstab pürieren und in die Zwischenräume gießen.
9. Mozzarella trockentupfen, fein schneiden und auf den Auflauf streuen. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 20-25 Minuten backen.
10. Auflauf herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Nach Belieben noch mit Basilikumblättchen, Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.