

Gemüse-Auflauf, Schweine-Nacken im Blätterteig-Mantel

Für 3-4 Personen

300 g Schweinenacken im Stück	1 Pack. TK-Blätterteig	1 Eigelb
2 rote Paprika	250 g kl. Strauchtomaten	2 kleine Zucchini
1 Aubergine	Balsamico, dunkel	3 Knoblauchzehen
5 große festk. Kartoffeln	4 rote Zwiebeln	200 ml Sahne
1 Mozzarella	200 g Blauschimmelkäse	200 g Parmesan, im Stück
200 g Gouda, gerieben		

Die Paprika, Zucchini, Aubergine und roten Zwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden. Die Strauchtomaten halbieren. Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die gewürfelten Kartoffeln anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die restlichen vorbereiteten Gemüsesorten hinzufügen und zusammen mit dem Knoblauch kurz anbraten.

Mit einem Schuss Balsamico ablöschen und etwas köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Sahne angießen und die Mischung kurz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinenacken in gleichmäßige Scheiben(2 fingerdick) schneiden und in einer separaten Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen.

Den TK-Blätterteig ausrollen und die gebratenen Schweinenackenscheiben darauflegen. Den Teig um das Fleisch herumwickeln und die Enden fest zusammendrücken, damit sie nicht aufgehen. Das eingewickelte Fleisch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C backen, bis der Blätterteig goldbraun und das Schweinefleisch gar ist (etwa 20 Minuten).

Schweinenacken im Blätterteig auf das vorbereitete Gemüse in eine Auflaufform legen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Blauschimmelkäse sowie den Parmesan in kleine Stücke bröseln. Käsesorten gleichmäßig über das Gemüse in der Auflaufform verteilen und alles großzügig mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Auflaufform in den Ofen stellen und den Auflauf überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Robin Pietsch am 29. November 2025