

Gemüsegratin auf mediterrane Art

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Auberginen / Melanzani	1 Stk.
Zucchini	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Olivenöl	6 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Tomatensaft	125 ml
Paprikaschoten	3 Stk.
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.
Zwiebeln	6 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	50 g
Geriebener Parmesan	2 Esslöffel

Zubereitung:

Tomaten ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln und entkernen. Zwiebel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Paprika in 3-4 cm große Stücke schneiden. Melanzani längs halbieren. Melanzani und Zucchini in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Rohr auf 250 Grad vorheizen. Öl erhitzen, Paprika, Zucchini, Melanzani und Zwiebel zugeben und anbraten. Tomaten, Knoblauch und Basilikum untermischen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatensaft mit Schlagobers verquirlen und über das Gemüse gießen. Gratin mit Parmesan bestreuen und im Rohr ca. 30 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1129-Gemuesegratin-auf-mediterrane-Art.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at