

## Rezept

# Gemüse-Tian mit Parmesan

Ein Rezept von Gemüse-Tian mit Parmesan, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zucchini (ca. 400 g)	<b>2</b> Auberginen (ca. 500 g)
<b>5</b> Tomaten	<b>1 Kugel</b> Mozzarella (125 g)
<b>3 TL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>2 TL</b> getrocknete Kräuter der Provence
<b>150 g</b> geriebener Parmesan (oder Gruyère)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**  
**Portion** Ca. 315 kcal, 22 g F, 22 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Zucchini und Auberginen waschen, putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei jeweils den Stielansatz entfernen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 30 × 20 cm) mit 1 TL Olivenöl einfetten.

---

3. Zucchini, Auberginen, Tomaten und Mozzarella abwechselnd in die Form schichten, dabei jede einzelne Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem übrigen Olivenöl (2 TL) beträufeln und mit Kräutern der Provence und geriebenem Parmesan bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen.