

## Rezept

# Ofengemüse mit Schinken

Ein Rezept von Ofengemüse mit Schinken, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Gemüsezwiebel	<b>1</b> kleine Aubergine
<b>1</b> Zucchini	<b>2</b> Fleischtomaten
<b>100 g</b> gekochter Schinken (am Stück)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Öl	<b>2 EL</b> Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	Salz
Pfeffer aus der Mühle	<b>30 g</b> Mandelblättchen
<b>30 g</b> Parmesan (am Stück)	<b>1</b> flache Auflaufform

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 377 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Aubergine und Zucchini putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Das Gemüse nebeneinander in die Form legen. Den Schinken in Würfel schneiden und dazwischen verteilen.
2. Den Knoblauch schälen, durchpressen und mit Öl, Brühe und Thymian verrühren. Das Gemüse mit dem Würzöl dünn bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Mandelblättchen über dem Gemüse und dem Schinken verteilen. Vom Parmesan mit einem Sparschäler feine Späne abziehen und ebenfalls über das Gemüse und den Schinken streuen. Im Ofen (Mit te) ca. 25 Min. garen.