Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Provenzalisches Gemüse

Ein Rezept von Provenzalisches Gemüse, am 24.04.2024

Zutaten

2	Je mittelgroße Zucchini und Auberginen
3	Paprikaschoten
1 EL	Kräuter-der-Provence-Mischung
1	Knoblauchzehe
200 g	geräucherter Lachs (Kühlregal)
	Salz
100 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Honig
1 kg	kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
	Außerdem: Bratschlauch (oder Bratbeutel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 621 kcal

Zubereitung

1. Zucchini und Auberginen waschen, putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben salzen und 10 Min. Wasser ziehen lassen, dann trockentupfen.

2. Die Paprika halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mit Brühe, Kräutern und Honig mischen. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Mischung in den Bratschlauch füllen, diesen verschließen. Das Gemüse 10 Min. durchziehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Die Kartoffeln waschen, halbieren und salzen. Das Gemüse im Bratschlauch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, die Kartoffeln darum herum verteilen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen. Den Lachs mit den Kartoffeln und dem Gemüse samt Garfond anrichten.