

Rezept

Provenzalisches Gemüsegratin

Ein Rezept von Provenzalisches Gemüsegratin, am 20.04.2024

Zutaten

2 große Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl	2 EL gehackter Thymian
1 TL getrockneter Oregano	Salz
Pfeffer	1 große Aubergine
6 Eiertomaten	2 Zucchini (à ca. 200 g; gelb und grün)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln glasig andünsten. Den Knoblauch dazugeben, kurz mitdünsten, dann 1 EL Thymian und den Oregano unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebeln nach Geschmack leicht salzen und pfeffern.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Eine große flache Auflaufform dünn mit etwas Olivenöl ausstreichen, die Zwiebeln gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Gemüse waschen und putzen. Auberginen und Tomaten quer in ca. 4 mm dicke, die Zucchini in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Auberginen und Zucchini jeweils dachziegelartig geschichtet in Reihen nebeneinander in die Form legen, dazwischen jeweils ein Reihe Tomaten. Alles salzen und pfeffern, mit übrigem Thymian bestreuen und gleichmäßig mit übrigem Öl beträufeln. Die Form fest mit Alufolie abdecken und das Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 35-40 Min. garen, bis die Gemüse fast gar sind. Dann Folie entfernen und die Hitze auf 220° (Umluft 200°) erhöhen. Das Gratin nochmals 10-15 Min. garen, bis die Gemüse leicht gebräunt sind und die Garflüssigkeit verdunstet ist.