

Rezept

Tian de légumes - Gemüsegratin

Ein Rezept von Tian de légumes - Gemüsegratin, am 28.06.2026

Zutaten

500 g kleine Zucchini	1 Aubergine
600 g Tomaten	600 g Kartoffeln
2 Zwiebeln	2-3 Knoblauchzehen
9 EL Olivenöl	6 Lorbeerblätter
je 4-6 kleine Zweige Thymian und Bohnenkraut	Meersalz
2 TL Fenchelsamen	Pfeffer
150 g fester Ziegenfrischkäse (Ziegenrolle)	8 EL Gemüsebrühe
	ofenfeste weite Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini, die Aubergine und die Tomaten waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Form mit 1 EL Öl bestreichen. Das Gemüse und die Lorbeerblätter abwechselnd aufrecht hineinschichten. Den Thymian und das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und über das Gemüse streuen. Alles mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Fenchelsamen bestreuen.
3. Das restliche Olivenöl und die Brühe verrühren und über das Gemüse gießen. Das Gemüse im Ofen (Mitte) insgesamt 50-60 Min. backen, bis es gar und gut gebräunt ist, dabei nach ca. 30 Min. den Ziegenkäse in Stückchen bröckeln, auf dem Gemüse verteilen und mitbacken. Den Auflauf herausnehmen und servieren.