

# Pikantes, mediterranes Ofengemüse mit Ziegenkäse

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelles, vegetarisches Gericht, ideales Singlegericht

## Zutaten

- 2 Ziegenfrischkäsetaler, z.B. Picandou
- 1 rote Paprikaschote, gewaschen, entkernt, geviertelt
- 1 gelbe Paprikaschote, gewaschen, entkernt, geviertelt
- 1 Zucchini, gewaschen, in 1 cm dicke Scheiben
- 1 Aubergine, geputzt, in ½ cm dicken Scheiben
- 1 - 2 Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack
- 2 Zweige Rosmarin, gezupft
- 4 Stiele Thymian, gezupft
- 4 El Olivenöl
- Salz Pfeffer
- 1 El flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

### Schritt2

Die geviertelten Paprikastücke mit der Hautseite auf das gefettete, flache Backblech legen. Auf der obersten Schiene schwarz rösten, bis er Blasen wirft. Heraus nehmen und mit einem feuchten Geschirrtuch 5 - 6 min. bedecken, dann häuten.

### **Schritt3**

In einer Stielpfanne den Knoblauch in dem Olivenöl erhitzen, die Zucchini- und Auberginenscheiben 4 - 5 min. bei mittlerer Hitze braten. Salzen, pfeffern, etwas Rosmarin und Thymian unter schwenken.

### **Schritt4**

Alles in eine passende Auflaufform geben und mit dem Ziegenkäse belegen. Mit etwas gehacktem Rosmarin und Thymian bestreuen und mit Honig beträufeln.

### **Schritt5**

Wieder oben unter die Grillschlangen schieben, den Ziegenkäse 2 - 3 min. appetitlich zerlaufen lassen.

### **Schritt6**

Mit knusprigem Ciabatta oder Knoblauch Baguette servieren.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** einfach und schnell, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikantes-mediterranes-ofengemuese-mit-ziegenkaese/>