

Überbackenes, mediterranes Gemüse

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Da läßt der Mittelmeer Urlaub grüßen.

Zutaten

- 1 feste Aubergine geputzt, in halben Scheiben geschnitten
- 2 Zucchini`s in halben Scheiben geschnitten
- 1 gelbe Paprikaschote in 2 x 2 cm große Stücke geschnitten
- 1 rote Paprikaschote in 2 x 2 cm große Stücke geschnitten
- 6 - 8 kleine Schalotten, halbiert
- 1 Schälchen Strauchtomaten
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 40 g geröstete Pinienkerne
- Frische Kräuter wie: Thymian, Majoran, Basilikum und krause Petersilie
- 50 - 60 g fester, gehobelter Bergkäse, Appenzeller, Gyrzer o. Ä.
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gemüse waschen, putzen und „blättrig“ schneiden, die Kräuter hacken.(Geht auch mit Kräutern der Provence)

Schritt2

Die Pinienkerne in wenig Öl in einer Stielpfanne anrösten.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die halbierten Schalotten mit dem Knoblauch zunächst in etwas Öl glasig anschwitzen und das restliche Gemüse nach dem jeweiligen „Garpunkt“ dazu geben.

Schritt5

In der Reihenfolge: Paprika, Auberginen, Zucchini`s und zuletzt die Strauchtomaten und etwas Basilikum.

Schritt6

Salzen, pfeffern und zuletzt die gehackten Kräuter und die Kirschtomaten unterheben.

Schritt7

Nicht länger als 1 - 2 min. zusammen angehen lassen und Alles in eine ausreichend große, feuerfeste Form geben. Den Bergkäse darüber hobeln und für 8 - 10 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, bissfest lassen.

Tags: herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ueberbackenes-mediterranes-gemuese/>