

BUNTER GEMÜSE- AUFLAUF

Tian – französischer Gemüseauflauf

Dieser bunte Gemüse-Auflauf ist eine einfache, ehrliche Hommage an die französische Küche. Zucchini, Aubergine und Tomaten werden in feine Scheiben geschnitten, geschichtet und mit Olivenöl, Knoblauch und Thymian langsam im Ofen gegart.

Das Ergebnis ist ein aromatisches, leichtes Gericht, bei dem gutes Gemüse im Mittelpunkt steht.



ZUBEREITUNG:



1. Zwiebel und Knoblauch schälen
2. Eine Knoblauchzehe halbieren, den Rest hacken
3. Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden
4. Das Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden
5. Den Ofen auf 170 Grad vorheizen und eine Auflaufform einfetten, dann mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben
6. Das Gemüse und die Zwiebelscheiben fächerartig in der Form anordnen
7. Mit dem gehackten Knoblauch und Thymian bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln
8. Salzen, pfeffern und die Form abdecken
9. Ein paar Löcher in die Folie stechen
10. Im Ofen 35 - 45 Minuten backen
11. Mit frischem Baguette servieren



Zutaten:



Für 3 - 4 Personen

- > 1 Zwiebel weiß
- > 1 Zwiebel rot
- > 4 Knoblauchzehen
- > 1 Zucchini grün und/oder gelb
- > 1 Aubergine
- > 4 große Tomaten
- > Olivenöl
- > 4 Thymianzweige
- > Salz, Pfeffer



QR-Code scannen,
um zum Kochvideo zu gelangen