Buntes Gemüse aus dem Ofen

Das Rezept für buntes Gemüse aus dem Ofen schmeckt als köstliche Hauptspeise. Das vegetarische Gericht ist auch ein idealer Begleiter zu Fleischgerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

3 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1.5 EL	Tomatenmark
1 Messerspitze	Chilipulver
0.5 TL	Kräuter der Provence (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Aubergine
300 g	Zucchini
3 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Paprika
	Salz und Pfeffer
6 EL	Olivenöl (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Um **buntes Gemüse aus dem Ofen** zuzubereiten, heize deinen Ofen auf 200 °C Umluft vor. Zerschneide die Schalotten klein, hacke die Knoblauchzehen fein.

2. Dünste sie mit Olivenöl glasig in einer beschichteten Pfanne an. Füge das Tomatenmark und eine Prise Chiliflocken hinzu. Würze mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence.

3. Schneide die Zucchini, Auberginen, Tomaten und Paprika in gleichmäßig dünne Scheiben.

4. Verteile jetzt die Zwiebel-Tomatenmark-Mischung auf dem Boden einer zirka 26 cm großen Auflaufform. Schichte das Gemüse rundum dachziegelartig. Würze mit Salz und Pfeffer und beträufle das Gemüse mit Olivenöl. Decke die Form mit Alufolie ab und backe das Gemüse für zirka 50-55 Minuten im Ofen.

Tipp

Käseliebhaber bestreuen das bunte Gemüse zirka 10-15 Minuten vor Backzeit Ende noch mit geriebenen Käse oder Mozzarella. Das Gemüse aus dem Ofen als köstliche Beilage oder Hauptgericht servieren.