

Mediterraner Brotauflauf

Der köstliche, mediterrane Brotauflauf mit Tomaten und Mozzarella steckt voller Geschmack. Das Rezept für die vegetarische Kost ist einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Ciabatta
300 g	Cocktailtomaten
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zucchini (kleine)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Peperoni
50 g	Oliven
125 g	Mozzarella
	Salz und Pfeffer
1 EL	Italienische Kräuter (frischer Oregano, Rosmarin, Thymian)

Zubereitung

1. Für den **mediterranen Brotauflauf** zuerst den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Schneide das Ciabatta-Brot in etwa 3 cm große Stücke. Halbiere die Tomaten, viertle die Zucchini der Länge nach und schneide sie in kleine Stücke. Den Paprika und Peperoni putzen und klein zerschneiden. Die entsteinten Oliven halbieren und die italienischen Kräuter fein zerhacken. Die Knoblauchzehe schälen und klein zerschneiden. Gib alle Zutaten in eine große Schüssel, übergieße mit Olivenöl und vermenge alles.
2. Jetzt gleichmäßig in eine Auflaufform verteilen und mit klein geschnittenem Mozzarella bestreuen. Backe den mediterranen Brotauflauf im vorgeheizten Backofen für zirka 20 Minuten, bis der goldbraun ist und köstlich duftet.

Tipp

Beim mediterranen Brotauflauf kann man natürlich mit dem Gemüse je nach Saison und Geschmack variieren. Anstelle von Mozzarella, Feta oder anderen Käse verwenden.