

Provenzalische Gratin mit Schnittkäse

Lecker und schnell gemacht ist das provenzalische Gratin mit Schnittkäse. Es lässt sich gut vorbereiten, wenn Gäste kommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

320 g	Schnittkäse
5 Stk.	Tomaten
3 Stk.	Auberginen
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Olivenöl
2 EL	Kräuter (der Provence, getrocknete)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Eine mediterrane Köstlichkeit ist das **provenzalische Gratin mit Schnittkäse**. Zuerst den Backofen auf 210 Grad Celsius einstellen.
2. Auberginen und Tomaten säubern, um diese gemeinsam mit dem Schnittkäse in feine Streifen zu zerschneiden. Auf beiden Seiten der Auberginen Salz verteilen. 5 Minuten später mit Küchenkrepp abtupfen.
3. Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und Auberginen beidseitig anrösten.
4. Auflaufform bereitstellen und eine Knoblauchzehe schälen, hälften, um diese auf dem Boden der Form zu reiben. Nun abwechselnd einzelne Schichten aus Tomaten, Auberginen und Schnittkäse in die Form legen.

5. Kräuter der Provence (französische Kräutermischung) obenauf streuen. Nun einen Schuss des Olivenöls darauf geben. Den Auflauf salzen und pfeffern.
6. Das Gratin in den vorgeheizten Backofen geben und für rund 30 Minuten backen lassen. Herausnehmen und gleich servieren.

Tipp

Das Provenzalische Gratin mit Schnittkäse schmeckt mit geröstetem Weißbrot oder einer Kartoffelbeilage.