

SOMMERGEMÜSE-GRATIN

Rezept für 4 Personen

Die ideale Beilage zu Grilladen.

2 Stk.	Knoblauchzehen	halbieren
1	Gratinform	mit halbierten Knoblauchzehen ausreiben, Knoblauch beiseitelegen
1 Dose	Pelati, gehackt (280g) oder	
2 Stk. wenig	sehr reife Fleischtomaten Salz und Pfeffer	klein gewürfelt in die Gratinform geben würzen
800g	farbige Gemüse, z.B. Tomaten, Auberginen, Zucchetti, Peperoni	waschen, rüsten, in Scheiben schneiden und "stehend", möglichst dicht in die Form schichten, mit wenig Rapsöl beträufeln
wenig	Salz und Pfeffer	würzen
1 Bund	Kräuter gemischt, z.B., Thymian, Basilikum, Rosmarin, Oregano, Bohnenkraut	dekorativ zwischen die Gemüsescheiben stecken und die beiseitegelegten Knoblauchhälften ebenfalls darauf verteilen
	Backen	im vorgeheizten Ofen, bei 200° C, ca. 25 Minuten
	Tipp	Gemüse mit Kartoffeln ergänzen