



Sommergemüse-Gratin

Mit den Sommergemüsen Aubergine, Zucchini und Tomaten. Aubergine, Zucchini werden vorab kurz angebraten, die Tomaten im Ofen vorgeschmort, das gibt viel Geschmack und dabei verliert das Gemüse Wasser. So wird der Gratin schön feucht aber nicht allzu saftig. Als Würze kommen Zwiebeln, ebenfalls kurz angeröstet, Parmesan und reichlich frischer Basilikum und Olivenöl dazu. Obendrauf kommt etwas Parmesan mit Paniermehl vermischt für ein feines Krüstchen.

Er passt zusammen mit Brot als leichte Haupt- oder Vorspeise, aber auch als Beilage zu Grilladen. Und wichtig: Er sollte lauwarm serviert werden, dann schmeckt er am Besten

Zutaten (1-2 Portionen)

- 1 Aubergine
- 1 gelbe Zucchini (grüne geht auch)
- 2 grosse Tomaten
(zusammen ca. 700g Gemüse)
- 1 Zwiebel, ca. 70g
- 15g Parmesan gerieben
- 2-3 Zweige frischer Basilikum
Kräutersalz
- 1El Paniermehl
Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 150° vorheizen.

Tomaten zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Kerne entfernen. Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln, Tomaten darauf legen und mit wenig Kräutersalz bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln und 45 Minuten in der Mitte des Ofens schmoren. Auskühlen lassen.

Aubergine und Zucchini längs zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einem Gemüsehobel.

Eine heiße Bratpfanne mit Olivenöl einpinseln. Auberginen- und Zucchettischeiben etappenweise beidseitig kurz und kräftig anbraten, nach dem Wenden jeweils mit etwas Kräutersalz würzen. Nach Bedarf Pfanne erneut mit Olivenöl einpinseln. Gebratene Gemüsescheiben auf einem Teller zwischenlagern und auskühlen lassen.

Zwiebel quer zur Schale zu dünnen Scheiben schneiden. Bratpfanne nochmals mit Olivenöl auspinseln und die Zwiebelscheiben darin anrösten bis sie leichte Röstspuren zeigen. Auskühlen lassen.

Blätter von den Basilikumzweigen abzupfen und grob hacken.

Ofen auf 220° vorheizen.

Eine Gratinform mit Olivenöl austreichen. Zuerst eine Lage Aubergine einschichten. 3 geschmorte Tomatenscheiben darauf legen. Mit etwas Basilikum und Parmesan bestreuen. Eine Lage Zucchini darauflegen, mit Tomatenscheiben belegen und ebenfalls mit Basilikum und Parmesan bestreuen. Mit dem Rest der Aubergine, Zucchini und Tomate belegen. Geröstete Zwiebelringe darüber streuen.

1EI Paniermehl mit dem Käserest vermischen und über den Gratin streuen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Im oberen Drittel des Ofens ca 20-25 Minuten gratinieren.

Vor dem Anschneiden und Servieren ca. 10-15 Minuten auskühlen lassen.







