Tomaten, Champignons und Zucchini mit Zwiebel confiert, mit Mozzarella

Gemüse, vor allem Tomaten, entfalten viel Geschmack, wenn sie bei tiefer Temperatur (120°) langsam und lange gegart werden (confieren). Das gilt auch für Champignons, Zwiebel und die Zucchini. Gewürzt wird das Ganze nur mit Oregano und Kräutersalz und zum Confieren wird es mit reichlich Olivenöl beträufelt. Der Mozzarella kommt erst am Schluss dazu, er soll nur leicht zerfliessen.

Mit Toast oder Chnobli-Toast dazu, gibt das eine leichte, schmackhafte Mahlzeit, es passt aber auch ausgezeichnet als Beilage zu Grilladen.

Zutaten (1-2 Portionen)

5-6	Piccadilly-Tomaten
2-3	grosse Champignons
1/2	grosse Zwiebel
2	kleine Zucchini
50g	Mozzarella
	Kräutersalz
	Oregano
	Olivenöl

Zubereitung

Tomaten längs halbieren, Stielansätze herausschneiden. Von den Champignons die Schäfte wegschneiden, Hüte halbieren und zu 5mm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel längs zur Schale zu breiten Streifen schneiden, Zucchini längs halbieren und zu 5mm dicken Scheiben schneiden.

Ofen auf 120° vorheizen.

Eine Gratinform mit Olivenöl einpinseln. Champignons, Zwiebel, Zucchini und

Tomatenhälften locker in die Gratinform einfüllen, darauf achten, dass die Tomaten regelmässig von den anderen Zutaten umgeben sind. Mit nicht zu knapp Kräutersalz und Oregano bestreuen. Mit reichlich Olivenöl besträufeln.

2 Stunden im Ofen confieren.

Mozzarella zu dünnen Scheiben schneiden auf den heissen Confit legen und weitere 10 bis 15 Minuten im Ofen schmelzen lassen.

Anrichten mit frisch getosteten Baguette-Scheiben.