



Gemüse Tian à la provençale (Gemüsegratin)

Eine Tian ist dem Ratatouille ähnlich, wird aber anders zubereitet: Das Gemüse und meist auch Kartoffeln werden zu Scheiben geschnitten und stehend in eine Auflaufform geschichtet und überbacken. Tian ist eine in der Provence gebräuchliche Bezeichnung für eine Ofen- oder Gratinform. Die Tian wird mit reichlich gut gewürztem Olivenöl übergossen. Herbes de provençe und Knoblauch dürfen dabei nicht fehlen.

Tian wird gerne als Beilage zu Grilladen serviert, sie ist aber auch solo ein leckeres Gericht mit dem ganzen Charme der provençalischen Küche. Gut lauwarm angerichtet schmeckt sie am Besten.

Zutaten (1-2 Portionen)

1 Aubergine, ca. 200g
1 Zucchetti, ca. 200g
2 Kartoffeln festkochend, ca. 200g
3 Tomaten, ca. 200g
5El Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2Tl Herbes de provençe, getrocknet
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl mit Herbes de provençe würzen und die Knoblauchzehen dazupressen, gut vermischen und ziehen lassen bis das Gemüse gerüstet ist.

Gemüse zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden und zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Boden einer Gratinform mit knapp der Hälfte des Olivenöls einpinseln.

Gemüsescheiben abwechslungsweise, aufrecht stehend, in die Gratinform einfüllen, mit dem Rest des Olivenöls übergossen und mit einem Pinsel verstreichen.

In der Mitte des auf 200° Grad vorgeheizten Ofens 50 - 60 Minuten überbacken.
Lauwarm servieren.





