

MEIN REZEPT:

Bitte Namen eintragen.

Überbackenes Schichtgemüse der Saison (das.gänseblümchen)

Kategorie

- Biologisch Vegetarisch
 Regional Südländisch
z. B. Oliven, Ingwer, Melanzani, Safran, Zitrusfrüchte

Zutaten*

Saisonales Gemüse (Zucchini, Zeller, Karotten, Tomaten...)
 Käse
 Marinade: Olivenöl, Honig, mediterrane Kräuter, Kräutersalz)
 Tomatenmark

Zubereitung

Saisonales Gemüse in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Pfanne abwechselnd schichten, gerne auch mit leckerem würzigem Käse. Im nächsten schritt bereitet ihr die Marinade und übergießt damit das Schichtgemüse. Zum Schluss verteilt ihr noch Tomatenmark mit etwas Käse über das Schichtgemüse zum Überbacken.

Bei 180 Grad für 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen & dann zu einem Gläschen kühlem Muskateller genießen -

Guten Appetit

KLAR-Klima-Rezepte



Bitte auf Seite 2 ein Foto des Rezeptes im Hoch- oder Querformat einfügen.

Schwierigkeitsgrad

- einfach
 mittel
 schwer

Zubereitungszeit

60

MEIN REZEPT IN BILDERN

