

Provenzalischer Gemüsegratin mit Mozzarella (vegetarisch)

Backofen auf 180° vorheizen

Für 2 Personen als Hauptgang

Gemüse:

250g Broccoli

1 grosses Rüebli

2 Frühlingszwiebeln

1 gelbe Peperoni

1 Stängel Lauch, nicht zu dick

1 dl Gemüsebouillon

3 EL Olivenöl

1 TL Paprika

3 TL provenzalische Kräuter

½ TL Salz

200g Mozzarella

Paprika, weisser Pfeffer, Kräutersalz

1 Knoblauchzehe

20 g frischer Salbei

2 EL Olivenöl

Meersalz oder Fleur de Sel

ein paar Rosmarinnadeln

Gemüse rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüsebouillon, Olivenöl, Gewürze und Kräuter mischen und unter das Gemüse mischen. Eventuell noch wenig Wasser begeben (und noch etwas Salz oder Kräutersalz) wenn das Ganze zu trocken ist.

Alles in eine ofenfeste Schüssel geben. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf das Gemüse verteilen. Mit Paprika, weissem Pfeffer und Kräutersalz würzen und ab in den Ofen.

Nach ca. 20 Minuten die Hitze auf 150 Grad runterschalten und nochmals 15 Minuten überbacken.

Inzwischen Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Salbei waschen und in Streifen schneiden.

Eine kleine Bratpfanne mit Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Salbeistreifen darin unter Rühren knusprig braten. Mit Salz würzen und über das fertige Ofengericht verteilen. Am Schluss das Gericht mit Rosmarin bestreuen. Nach Wunsch mit Vollkornbrot oder Fladenbrot servieren.

Natürlich kann man auch anderes Gemüse verwenden: Zucchetti, Fenchel, Blumenkohl, Tomaten, Weisskohl usw. usw.....