



**kochzauber**  
*Zuhause schmeckt's am besten.*

Original  
Vegetarisch

# MEDITERRANES OFENGEMÜSE MIT MOZZARELLA GRATINIERT

30 Minuten + 15 - 20 Minuten Backzeit



442 kcal  
Kalorien

42,1 g  
Kohlenhydrate

21,6 g  
Fett

18,1 g  
Eiweiß

## ZUTATEN



## ZUBEREITUNG

<b>Kartoffeln</b>	ca. 800 g
<b>Drillinge</b>	
<b>Möhren*</b>	ca. 200 g
<b>Olivenöl (B)</b>	3 EL
<b>Gemüsezwiebel</b>	1
<b>Knoblauchzehen*</b>	2
<b>Paprika, gelb</b>	2
<b>Italienische Kräuter</b>	4 g
<b>Tomaten</b>	4
<b>Mozzarella</b>	250 g
<b>Thymian, frisch*</b>	5 g
<b>Salz, Pfeffer, Zucker (B)</b>	

B = Basiszutaten

\*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

## UTENSILIEN

große Pfanne, große Auflaufform

## GEWÜRZE

### Italienische Kräuter:

Zwiebeln, granuliert	1,0 g
Knoblauchflocken	1,0 g
Rosmarin, geschnitten	0,8 g
Thymian, gerebelt	0,2 g
Salbei, gerebelt	0,3 g
Oregano, gerebelt	0,5 g
Petersilie, gerebelt	0,2 g

**1** Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.

**2** **Kartoffeln** waschen und ca. 2 cm groß würfeln. **200 g Möhren\*** waschen, schälen, der Länge nach halbieren und schräg in ca. 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden.

**3** 3 EL **Olivenöl** in der Pfanne auf mittl. bis hoher Stufe erhitzen und **Kartoffeln** und **Möhren** darin ca. 8 Min. anbraten. Währenddessen **Zwiebel** und **2 Knoblauchzehen\*** schälen und würfeln. **Paprika** waschen, Strunk und Kerne entfernen und das **Fruchtfleisch** ca. 2 cm groß würfeln.

**4** **Knoblauch, Zwiebeln** und **italienische Kräuter** zu den **Kartoffeln** geben und ca. 3 Min. mitbraten. In der Zwischenzeit **Tomaten** waschen, halbieren, Strünke entfernen, das **Fruchtfleisch** in Spalten und **Mozzarella** in Scheiben schneiden.

**5** 5 g **Thymian\*** waschen, trocken schütteln, die **Blätter** abstreifen und mit **Pfanneninhalt** und **Tomaten** in die Auflaufform geben. Mit **Salz, Pfeffer** und **Zucker** kräftig würzen, gut vermischen, mit **Mozzarellascheiben** bedecken und ca. 15 – 20 Min. im vorgeheizten Ofen gratinieren.

**GUTEN APPETIT.**

**TIPP** Statt den Mozzarella mitzubacken, können Sie ihn auch in etwas Öl mariniert roh über den fertigen Auflauf zupfen. Dadurch haben Sie einen erfrischenden geschmacklichen Ausgleich zum heißen Gemüse.