

Ofengemüse

Rezept für 2 Personen

1 handvoll Lauch
1 Zehe Knoblauch
2 mittelgroße Möhren
1 mittelgroße Zucchini
1 mittelgroßen Kohlrabi
1 handvoll Spinat
2 El Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
2 El gehakte Kräuter nach Geschmack
125g Mazzarella oder Schafskäse

1. Das Gemüse waschen, schälen und in gröbere Stücke schneiden.
2. Olivenöl erhitzen das Gemüse darin gut an braten, mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen, nach Geschmack würzen.
3. Das Gemüse in eine Auflaufform geben mit Kräuter, Mazzarella oder Schafskäse bestreuen und solange überbacken bis der Käse goldbraun ist, das Gemüse soll am besten bissfest bleiben.
4. Das Gericht vor dem Servieren mit Sprossen aufwerten.

TIPP: Dazu schmeckt auch Fleisch, Fisch oder Geflügel