

Briam – Kretische Gemüsepfanne aus dem Ofen

Rezept für 4 Personen

Den Backofen auf 220° C vorheizen.

200-300 g Champignons	+
200-300 g Zucchini	+
200-300 g Aubergine	+
200-300 g bunte Paprika	+
200 g Zwiebeln	in ca. 1-2 cm breite Scheiben / Halbscheiben schneiden.
Salz, Pfeffer	Das Gemüse in einer feuerfesten Auflaufform mit würzen und mit
2-3 EL Olivenöl	+
2 Knoblauchzehen	+
Oregano, Thymian, italienischen Kräutern	gründlich vermischen.
200 g Fleischtomaten	in Scheiben schneiden und auf das gewürzte Gemüse legen.
	Das Gemüse bei 220° C für ca. 30-40 min im Backofen garen.
150 g Schafskäsebröseln	Anschließend mit
1 EL Balsamicoessig	+ abschmecken.

Tipp:

- Reste schmecken auch am nächsten Tag kalt sehr gut.

