Sana Dreifaltigkeits-
Krankenhaus Köln

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.
	Anschließend mit
150 g Schafskäsebröseln	+
1 EL Balsamicoessig	abschmecken.

Tipp:

- Reste schmecken auch am nächsten Tag kalt sehr gut.

Sana Dreifaltigkeits-Krankenhaus Köln GmbH | Aachener Straße 445-449 | 50933 Köln
Tel.: 0221 94071-0 | Fax: 0221 409552 | E-Mail: info-koeln@sana.de | Internet: www.sana.de/koeln
Geschäftsführerin: Hannah Kador
Sitz der Gesellschaft: Köln
Registergericht: Köln HRB 7404 | USt-IdNr.: DE 129455223 | Steuer-Nr.: 22359182261