

Gemüse-Tian

Zutaten:

1 Stück Kürbis (ca. 600 g)
4 junge Zucchini (ca. 600g)
600 g Tomaten
2 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
je 4 Zweige Thymian und Oregano
2 Zweige Rosmarin
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Basilikumblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Kürbis putzen, schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, nach Belieben vorher häuten.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen in feine Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und fein zerkleinern.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine feuerfeste Form mit etwas Öl ausstreichen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln mit den Kräutern darin ca. 5 Min. braten. Den Knoblauch kurz mitbraten.
4. Den Kürbis, die Tomaten und die Zucchini lagenweise in die geölte Form schichten. Dabei jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zwiebelmischung bestreuen. Das übrige Öl über das Gemüse gießen.
5. Das Gemüse im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen, bis es weich ist. Basilikum waschen. Tian warm oder lauwarm mit Basilikum bestreut servieren.

Rezept für 4 Personen

(Entnommen aus: Hess, R.; Schinharl, C.; Szwillus, M.: Spezialitäten aus aller Welt; GU, 1. Auflage 2004; S. 164)