

Provençalisches Gemüsegratin



Zutaten:

500 g
Kartoffeln
1 große rote
Paprika
2 kleine
Zucchini
(ca. 500 g)
500 g Tomaten
4 Schalotten
3 Knoblauch-
zehen
Olivenöl
Salz
Peffer
Thymian
Rosmarin

Tarteform

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in 5-6 mm dicke Scheiben hobeln, Schalotten und Knoblauch ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Tomaten ungeschält in Scheiben und die Paprika in Würfel schneiden.

Eine Tarteform mit Olivenöl einpinseln, die Kartoffeln dachziegelartig auf den Boden legen und salzen. Darüber die Hälfte des Gemüses legen und kräftig würzen. Etwas Olivenöl dazu, das restliche Gemüse darauf und wieder kräftig würzen. Obenauf dicht an dicht die Tomaten legen und würzen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und das Gratin ca. 60 min ohne Umluft offen garen.

Die Tomaten dürfen nicht anbrennen, daher gegen Ende eventuell abdecken.