

Mediterraner Gemüseauflauf mit Mozzarella

188

Typ: Gemüse

Quelle: e&t, 7/99

Bemerkungen:

Zutaten: Für 4 Portionen:
600 g Kartoffeln (mehligkochend)
Salz,
250 g Frühlingszwiebeln
250 g Zucchini,
40 g Kapern
2 Zweige Rosmarin
Bund Salbei
1 Bund glatte Petersilie
1 TI Fenchelsaat
6 El Olivenöl,
schwarzer Pfeffer
300 g sehr kleine Tomaten
200 g Mozzarella
3 Knoblauchzehen

Rezept:

1. Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen. Die Frühlingszwiebeln putzen und nur das Weiße und Hellgrüne in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Zucchini in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln pellen und längs halbieren. Zucchini und Frühlingszwiebeln 1 Minnte in wenig kochendem Salzwasser garen und abtropfen lassen.
2. Kapern in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Rosmarinnadeln, Salbei- und Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Fenchelsaat im Olivenöl kurz anrösten. Kapern und Kräuter dazugeben. Das Gewürzöl mit dem Gemüse mischen. dabei salzen und pfeffern.
3. Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Zucchini mit den Tomaten in einer Auflaufform verteilen. Den Mozzarella fein würfeln und darüberstreuen. Knoblauch pellen. in sehr dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der z. Einschubleiste von unten 20 Minuten bei 200 Grad überbacken (Gas 3. Umluft 15 Minuten bei 180 Grad).

Zubereitungszeit: 45 Minuten