



REZEPT

TIAN MIT SOMMERGEMÜSE

4 Personen | 1h15 | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Knoblauch und Zwiebel schälen. Zwiebel, Zucchini, Tomate und Aubergine in Scheiben schneiden.
- Mit der Knoblauchzehe eine ofenfeste Form ausreiben. Die Gemüsescheiben in die Form legen, dabei abwechseln.
- Salzen, pfeffern, etwas Olivenöl und Thymian darübergerben.
- Für 1h in den Ofen schieben.
- Mit einem Hühnchen-Spieß oder mit einem Fisch servieren.

Einkaufsliste

ZUTATEN

500 g Tomaten
 2 Zucchini
 1 Aubergine
 5 cl Olivenöl
 1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 Thymian
 Pfeffer
 Salz

Les Janelles

www.les-janelles.com

