

# Toskanisches Ofengemüse

Zutaten für 2 Personen

1 Zucchini  
1 gelbe Paprikaschote  
1 Aubergine (ca. 300 g)  
200 g Tomaten  
1-2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3 Stiele Thymian  
2 Salbeiblätter  
2 Stiele Petersilie  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Zitronensaft  
30 g Parmesankäse

## Zubereitungsschritte:

### Schritt 1/4

Zucchini, Paprika und Aubergine waschen, putzen und in Stücke oder grobe Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen, Tomaten in Scheiben oder Spalten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

### Schritt 2/4

Thymian, Salbei und Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

### Schritt 3/4

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Aubergine, Zucchini und Paprika darin 3 Minuten anbraten. Zwiebeln zugeben und 1 Minute weiterbraten. Knoblauch und Tomaten zufügen und weitere 2 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen, die Kräuter unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Parmesan reiben.

### Schritt 4/4

Die Gemüsemischung in eine Auflaufform geben, mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 3) 15–20 Minuten backen, bis das Gemüse leicht angebräunt ist.