

Gemüse al forno

Für 4 Portionen:

500 g festk. Kartoffeln	4 Knoblauchzehen	1 rote Paprikaschote (250 g)
2 Zucchini (250 g)	1 große Fenchelknolle (300 g)	2 Fleischtomaten (500 g)
4 El Olivenöl	3 Blättchen Oregano	2 Rosmarinzweige
Salz, grober Pfeffer		

Eine eher flache Auflaufform – am schönsten ist eine Form aus Glas – mit Öl ausfetten. Dann die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und die Form damit auslegen.

Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen hobeln. Zusammen mit den Oreganoblättchen und dem frisch gemahlene Pfeffer über die Kartoffelscheiben streuen, salzen. Die Rosmarinzweige im Ganzen drauflegen.

Paprika in Stücke, Zucchini ungeschält in Scheiben, Fenchel in dünne Streifen schneiden. Alles mischen, salzen und auf die Kartoffeln geben.

Tomaten häuten, in Scheiben schneiden, das Gemüse damit abdecken, salzen und mit Öl beträufeln. Für 40 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Dazu schmeckt eine mit Olivenpaste abgeschmeckte Creme aus Frischkäse, ein Pesto oder einfach nur etwas gehobelter Parmesan.

Tipps:

Wenn Sie keine aromatischen frischen Tomaten im Handel finden, können Sie für das Rezept auch ganze Tomaten aus der Konserve verwenden: Gießen Sie die Flüssigkeit ab, halbieren Sie die Früchte und entfernen Sie das Innere. Zur Qualität von Tomatenkonserven siehe nächste Ausgabe: test 11/04.

Auch ohne Kartoffeln schmeckt Gemüse al forno – und wirkt dann obendrein so richtig mediterran. Legen Sie die Auflaufform dazu statt mit Kartoffelscheiben mit dünn geschnittenen, in einer Pfanne kurz angerösteten Auberginenscheiben aus. Das Ganze wird zum Schluss mit frischen Basilikumblättern garniert.

test Oktober 2004