



MEIN GENUSS



Mediterranes Ofengemüse



It's a match!

It's a match! Deinem Ofengemüse verleihst du mediterrane Würze mit der Pesto Peperoncino Gewürz!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
- 2 Den Stielansatz der Aubergine entfernen, die Aubergine der Länge nach durch- und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Die Paprika in zwei Stücke schneiden, den Stielansatz, die weißen Trennwände und die Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Die Zucchini und die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.
- 3 Den Boden der Fleischtomate kreuzweise einschneiden, dann die Tomate mit heißem Wasser überbrühen und einige Minuten stehen lassen – so lässt sich die Haut ganz einfach entfernen. Auch den Stielansatz und die Kerne entfernen und die Tomate in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4 Pesto Peperoncino, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian mit dem Olivenöl mischen. Das Öl anschließend über das kleingeschnittene Gemüse geben und alles gut durchmischen. Das Gemüse in einen Bräter geben.
- 5 Den Gemüsefond mit Tomatenmark und etwas Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Das Gemüse lässt später viel Flüssigkeit, deshalb sollte nur so viel Fond aufgefüllt werden, dass er knapp unter das im Bräter liegende Gemüse reicht.
- 6 Deckel des Bräters auflegen und etwa 30 Minuten im Ofen bei mittlerer Einschubhöhe schmoren lassen, davon die letzten Minuten bei geöffnetem Deckel. Mit Petersilie bestreut servieren.

Zutaten

- 1 Aubergine
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Fleischtomate
- 1 Zucchini
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- Gemüsefond
- 5 EL kaltgepresstes Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Pesto Peperoncino Gewürz
- 0.5 EL Rosmarin
- 0.5 EL Thymian
- glatte Petersilie als Dekoration

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 11.12.2026.