

Überbackener Gemüseeintopf

Für den Eintopf:

1 Aubergine

2 Zucchini

1 Fenchel

2 rote Zwiebeln

1/2kg Tomaten

1 rote und 1 grüne Paprika

schwarze und grüne Oliven

1 Packung TK Gemüse

500g Kartoffeln

frischer Rosmarin

Thymian

1 Packung TK Oregano

1 Knoblauchknolle

200ml Sahne

2 Eier

250g Käse (Emmentaler)

Olivenöl, Salz und Pfeffer

Für das Knoblauchbrot:

4 Knoblauchzehen

100g Butter

1 Packung TK Petersilie

2 Baguettes

Das Gemüse waschen, schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Den Fenchel sternförmig zerteilen, ebenso die Zwiebeln. Die Tomaten halbieren. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Die Kartoffeln teilen und ca. 5 min. kochen und auch den Fenchel für kurze Zeit in kochendes Wasser geben. Dann in einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und der Reihe nach Fenchel, Aubergine, Paprika, Oliven, Zucchini, Zwiebeln, Kartoffeln und mehrere Knoblauchzehen scharf anbraten. In der Zwischenzeit den Käse raspeln. Anschließend das Gemüse in eine feuerfeste Form geben. Nun die Sahne mit dem Käse, den beiden Eiern und etwas Pfeffer und Salz verrühren und über das Gemüse gießen. Noch ein wenig Rosmarin, Thymian und Oregano darüber streuen, dann kommt die Form bei 220°C so lange in den Ofen bis der Käse eine goldbraune Farbe angenommen hat. Für das Knoblauchbrot ein Knoblauchzehe zerdrücken und diese mit Salz, Petersilie und weicher Butter verrühren. Das Baguette durchschneiden, mit der Knoblauch-Petersilien-Butter bestreichen, in Alufolie wickeln und 15 min. im Ofen backen. Das Brot wird zum Gemüseeintopf gereicht.