

Spitzpaprika-Auberginengratin

by Andreas - Sonntag, Juni 17, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/spitzpaprika-auberginengratin/>



Bei diesem Gratin stand der Zufall Pate. Ein Resteessen nach der turnusmäßigen Inspektion von Kühlschrank und Speisekammer.

300 gr. Spitzpaprika

1 Aubergine

2 Zwiebeln

50 gr. Räucherspeckwürfel

50 gr. geriebener Parmesan

1 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

1/2 TL Oregano

Pfeffer

Salz

Die Paprikaschoten entkernen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls in dünne Ringe schneiden und die Aubergine vierteln und in Scheiben schneiden. Den fein gewürfelten Räucherspeck mit dem Olivenöl und den Zwiebelringen in einer Pfanne anrösten. Dann das Gemüse dazugeben und unter gelegentlichen Umrühren ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme braten. Pfeffern und salzen. In eine Auflaufform geben, mit Zitronensaft begießen und mit dem geriebenen Parmesan und Oregano bestreuen. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten im Backofen backen.

Weitere Empfehlungen:

Spaghettisauce aus Rinderbrust in Rotwein

Keine Sache für Eilige. Aber wer sich Zeit nimmt für diese Rindfleischsauce, wird reich belohn...

Gefüllte Zucchini

Ein einfach herzustellendes, preiswertes Gericht. Eine schöne Alternative zu gefüllten Paprika...

Curry-Hühnerfrikassee mit Ananas und Champignons

Hühnerfrikassee ist ein beliebtes Kantinenessen. Zuhause wird es eher selten gekocht, da es ein...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station