

Gemüse-Tian mit Chavroux

Gemüse für Trendsetter, unkompliziert und gesund

 1 Std. 20 min.

Zutaten für 4 Portionen:



ca. 600 g kleine Zucchini
600 g reife Tomaten
600 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
125 g Chavroux Tendre Bûche
Meersalz
Pfeffer
je 4-6 Zweiglein Thymian und Bohnenkraut
4 EL Olivenöl
6 EL Gemüsebrühe
Öl für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Zucchini und Tomaten waschen, trockentupfen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles in ganz dünne Scheiben schneiden. Auch den Chavroux Weichkäse in schmale Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen, das Gemüse und die Käsescheiben dicht an dicht hineinschichten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, hacken und über das Gemüse streuen. Olivenöl und Brühe mischen und darüber gießen. Im Backofen 50-60 Min. backen, bis das Gemüse gar und der Käse geschmolzen ist.

Juliettes Tipp:

Schmeckt solo als vegetarisches leichtes Sommeressen, oder zu Lamm- oder Rindersteaks.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1500 KJ / 360 Kcal
Eiweiß: 12 g
Fett: 19 g
Kohlenhydrate: 34 g