

Vorspeise

Mediterranes Gemüse mit Ziegenkäse

Zutaten:

2 St. Auberginen
1.5 St. Zucchini
100 g Okraschoten
2 St. Paprika, rot
2 St. Tomaten
50 ml Olivenöl
1.5 St. Zwiebeln
1.5 St. Knoblauchzehen
0.2 Bund Petersilie, glatt
150 g Ziegenkäse

Zubereitung:

Auberginen, Zucchini und Okra waschen, in Stücke schneiden und vorbereiten. Auberginen und Zucchini salzen, kurz ruhen lassen, abspülen, trocknen, mit Öl bestreichen und auf Backpapier im Ofen (200 °C, ca. 20 Min.) vorbacken. Paprika schneiden, Tomaten reiben. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, Tomaten, Paprika und Petersilie zugeben, würzen und 10 Min. köcheln. Alles Gemüse portionsweise auf Backpapier geben, mit Ziegenkäse belegen, einpacken und wie ein Bonbon verschließen. Bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.