

Gemüseauflauf della Nonna

Zutaten für 4 Personen

500g	Kartoffeln festkochend	in dünne Scheiben schneiden
2 Stk	gelbe Peperoni	gesechelt
1 Stk	Aubergine	in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden
2 Stk	Zucchini	in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden
1 ½ TL	Salz	
5 EL	Olivenöl	Peperoni, Aubergine, Zucchini, Kartoffeln und Olivenöl in einer Schüssel mischen salzen.
Backen: Ca. 15 Min. im auf 220°C (Heissluft) vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Ofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze umstellen.		
1 Beutel 60g	Tomatensauce della Nonna	Inhalt des Beutels in 5 dl lauwarmen Wasser einrühren. Unter stetem Rühren aufkochen und 5-10 Min. schwach köcheln lassen.
300g 1 Bund 80g	Mozzarella Basilikum geriebener Parmesan	Schichten: zerzupfen Blätter abzupfen 1/3 der Tomatensauce in der vorbereiteten Form verteilen. Je 1/3 des gebackenen Gemüses der Kartoffeln, des Mozzarellas, des Basilikums und des Parmesans darauf verteilen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Backen: Ca 35 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, 5 Min stehen lassen.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Tomatensauce della Nonna