



Mittelmeergemüse

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

- 2 Zucchini
- 300 g Tomaten, San Marzano
- 1 Aubergine
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige

Stiel- und Blütenansatz von den Zucchini entfernen und diese in 4 cm lange und 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Stielansatz der Tomaten ausstechen und diese in Schnitze schneiden. Aubergine vom Stiel- und Blütenansatz befreien, längs vierteln und quer in 2 cm breite Stücke schneiden.

Gemüse in den gelochten Garbehälter geben und abgezupfte Rosmarin- und Thymianblätter darübergeben. Garbehälter in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 15 Min.

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Gemüse aus dem Garraum nehmen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021