



**Kochen**  
mit Globus

**Gemiesuflaaf**  
mit Bröselkruste





## Zutaten:

200 g Aubergine  
150 g Gemüsezwiebel  
200 g Zucchini  
300 g Paprikaschote Mix  
100 g Tomaten  
1 Dose Tomaten geschält  
(ca. 400 g)

60 g Parmesan  
50 g Butter  
200 g Baguette  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer, Zucker,  
etwas Oregano und Thymian

*Dazu passen:  
feurige Chiliflocken*

 4 Personen

 45 Min. +  
60 Min. Backzeit

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Die Tomaten, Aubergine und Zucchini ebenfalls waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen halbieren und in feine Streifen schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter fetten und mit 2/3 der Baguette-Scheiben auslegen.

Nacheinander die Tomaten, die Hälfte des Parmesans, die Zucchini, 2/3 der Paprika und die Zwiebelstreifen darüber schichten. Die restlichen Baguette-Scheiben in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Mit der anderen Hälfte des Parmesans und 2 EL Öl mischen und beiseite stellen.

Die restliche Paprika, Dosentomaten, Oregano und Thymianblättchen in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. 2/3 der Sauce über dem Gemüse verteilen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Auberginen-Streifen in die Auflaufform geben und mit der restlichen Sauce und der Parmesan-Brösel-Mischung bedecken. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten backen.

