

Briam – griechisches Ofengemüse – wie türkisches Türlü

3 Portionen

1 große	Zucchini
1 große	Aubergine
7 mittelgroße	Kartoffeln
1	rote Paprika
1 große	Zwiebel
3 große	Tomaten
4 Zehen	Knoblauch
500 ml	passierte Tomaten
	Salz, Pfeffer
2 EL	Oregano
1 EL	Thymian
2 TL	Zimtpulver
½ TL	Paprikapulver
6 EL	Oliveöl



Aubergine in dünne Scheiben schneiden,
Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden,
Zwiebel und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden,
Zucchini in etwas dickere Scheiben schneiden,
Paprika in große Stücke schneiden,
Tomaten würfeln.

Passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Zimt würzen.
In 3 runde, braune Portions-Auflaufformen Zwiebeln und Knoblauch verteilen, etwas Sauce darüber,
schichte Zucchini, Aubergine, Paprika und Kartoffeln abwechselnd in die Formen.
Übergieße das Gemüse mit Tomatensauce, Tomatenstückchen und je 2 EL Olivenöl.
Stelle die Formen in den kalten Backofen,
dann auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen,
backe das Briam etwa 60 – 70 Minuten (bis die Kartoffeln weich werden)

Dazu kann es geben:

Wiener Würstchen
kurzgebratenes Fleisch
Joghurtdressing mit Minze

