

# Gemüsegratin mit Schinken

## Gratin de légumes et jambon



### Zutaten für 3-4 Personen:

1 Aubergine  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
3-5 EL Olivenöl  
4 Scheiben Kochschinken  
300 g Reibekäse (Emmentaler)  
2-3 größere Tomaten  
Provenzalische Sauce:  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Paprika  
1/2 grüne Paprika  
1 mittlerer Zucchini  
1 EL Tomatenmark  
400 ml gehackte Tomaten (Dose)  
Kräuter der Provence  
50 ml Gemüsebrühe  
1 EL Crème fraîche

1. Aubergine schälen und längs in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten salzen, etwa 15 Minuten schwitzen lassen. Mit Küchentüchern trocknen.  
2. Backofen auf 200° vorheizen.  
3. Auberginenscheiben in Olivenöl glasig braten, auf jeder Seite ca. 3 Minuten. Nur jeweils eine Lage, nicht übereinander legen.  
4. In eine Auflaufform zunächst die Hälfte der Auberginenscheiben einschichten, dann mit provenzalischer Sauce bedecken, 2 Scheiben Schinken auflegen und mit Reibekäse bestreuen. Diese Prozedur wiederholen.

5. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Auflegen und mit dem Rest des Reibekäses bestreuen. Das Gratin ca. 20 Minuten im Ofen überbacken.

### Provenzalische Sauce:

1. Zwiebel würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden.  
2. Paprika putzen und in 15 mm breite Streifen schneiden, mit einem Sparschäler die Haut abschälen. Von dem Zucchini längs eine Scheibe abschneiden, zuerst in Streifen und dann in Würfel schneiden.  
3. Zwiebeln glasig braten, dann die Knoblauchscheiben und die Paprikastückchen mitbraten. Die Zucchiniwürfel zugeben

und das Tomatenmark. Alles sanft weiterbraten. Zum Schluss die gehackten Tomaten und Crème fraîche unterheben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Weiter köcheln lassen. Eventuell mit Gemüsebrühe verdünnen.

### Hinweise:

Für Vegetarier den Schinken durch gebratene Zucchinis Scheiben ersetzen. Das Bild zeigt eine Variante mit Kirschtomaten.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Gratins Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 05.04.2017