









Isabelle Guerre  
Fotos von Fabrice Veigas

*Die leckersten*  
**Ofengerichte**  
*Alles aus 1 Form*

**B**assermann

# INHALT

---



## VEGETARISCH

- Provenzalisches Sommergemüse 8
- Hasselback-Kartoffeln 14
- Cremiger Zucchini-auflauf 18
- Paprikaschoten mit Quinoafüllung 20
- Kürbiscrumble mit Salbei 24
- Käsenudeln 26
- Kartoffelauflauf 32
- Süßkartoffelgratin 34
- Ofengemüse mit Oregano 38
- Schakschuka 40
- Auberginen mit Käsekruste 44
- Mexikanischer Gemüseauflauf 46
- Eier in grüner Sauce 48
- Gefüllte Pasta mit Spinat & Ricotta 50

## MIT FLEISCH UND GEFLÜGEL

- Lasagne mit Bolognese 10
- Zucchini mit Speck 12
- Brokkoligratin mit Schinken 16
- Moussaka 22
- Kohlrouladen mit Hack 30
- Chicorée mit Schinken 36
- Hackfleischauflauf 42

- Hähnchen mit Schinken & Tomaten 52
- Hähnchen auf griechische Art 54
- Hähnchen mit Fenchel 58
- Seeteufel mit Schinken & Tomaten 60
- Orientalisch mit Lamm und Aprikosen 62

## MIT FISCH

- Fisch-Pie 28
- Lachs mit Sesamkruste auf Gemüse 56
- Seeteufel mit Schinken & Tomaten 60

## SÜSSES

- Schokoladenkuchen 64
- Apfelkuchen mit Teiggitter 66
- Clafoutis mit Kirschen & Mandeln 68
- Aprikosen mit Honig & Rosmarin 70



Es gibt nichts Schöneres und Gastlicheres als einen herrlich dampfenden Auflauf frisch aus dem Ofen, der in der Mitte des Tisches steht und von dem jeder sich nach Lust und Laune bedienen kann.

In diesem Buch finden Sie neben bekannten Klassikern auch originelle, ebenso köstliche Gerichte, mit denen Sie Ihr Repertoire erweitern können.

Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Dessert – für Abwechslung in Ihrer Küche ist von nun an gesorgt. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit diesen wunderbaren Rezepten.

Guten Appetit!

**1** Das Gemüse putzen und alles in gleich dicke Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und mit Knoblauch einreiben.

**2** Das Gemüse abwechselnd fächerförmig in die Form schichten. Darauf achten, dass die Scheiben eng beieinanderliegen. Lorbeerblätter und Knoblauchscheiben dazwischenstecken.

**3** Alles mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem restlichen Öl übergießen. Mit Alufolie abdecken und 30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Die Folie entfernen, das Gemüse leicht andrücken und weitere 30 Minuten garen, bis es weich und gar ist.

VEGETARISCH – 8

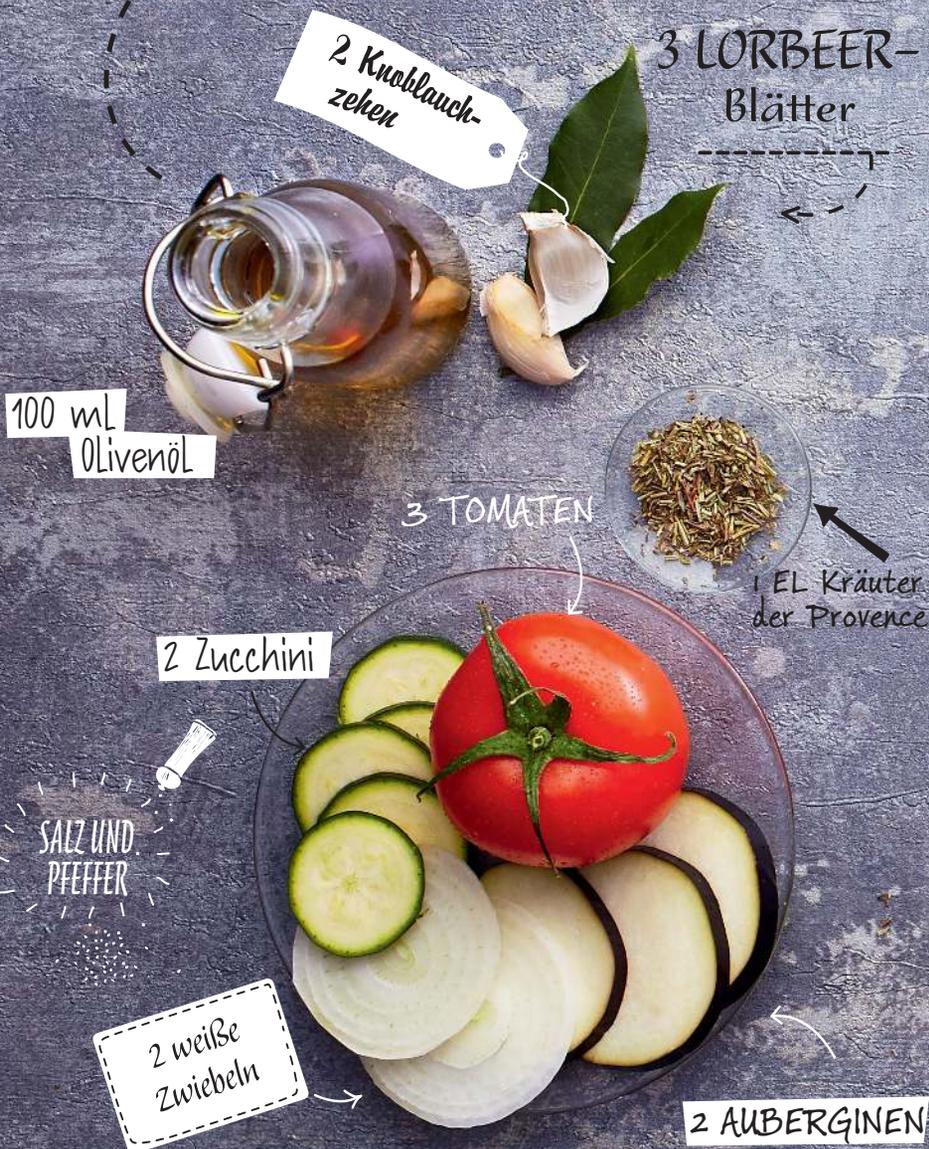
FÜR **4** Personen

VORBEREITEN: 20 MIN.

BACKOFENTEMPERATUR: 180 °C

GAREN: 1 STD.

# PROVENZALISCHES Sommergemüse





Passt  
auch zu Braten



# LASAGNE mit Bolognese



DAS REZEP

- 1** Die Zwiebel hacken, 5 Minuten im Öl braten. Fleisch und Kräuter zugeben, 5 Minuten mitbraten. Die Sauce zufügen und 10 Minuten köcheln.
- 2** Die Butter zerlassen und das Mehl einrühren. 1–2 Minuten anschwitzen, dann die Milch zugießen und 10 Minuten köcheln. Salzen und pfeffern.
- 3** Etwas Fleischsauce am Boden einer geölten Form verteilen. Eine Lage Nudeln darauflegen, dann etwas Béchamelsauce darüber verstreichen. So weiterschichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Béchamelsauce abschließen und mit Mozzarellascheiben belegen. 40 Minuten im Ofen garen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

MIT FLEISCH – 10

FÜR **4** Personen  
VORBEREITEN: 20 MIN.  
BACKOFENTEMPERATUR: 180 °C  
GAREN: 40 MIN.

