



Isabelle Guerre
Fotos von Fabrice Veigas

Die leckersten
Ofengerichte
Alles aus 1 Form

Bassermann

INHALT



VEGETARISCH

Provenzalisches Sommergemüse 8
Hasselback-Kartoffeln 14
Cremiger Zucchini-auflauf 18
Paprikaschoten mit Quinoa-füllung 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.

BACKOFENTEMPÉRATUR: 180 °C

GAREN: 1 STD.

PROVENZALISCHES Sommergemüse

2 Knoblauch-
zehen3 LORBEER-
Blätter100 ml
Olivenöl

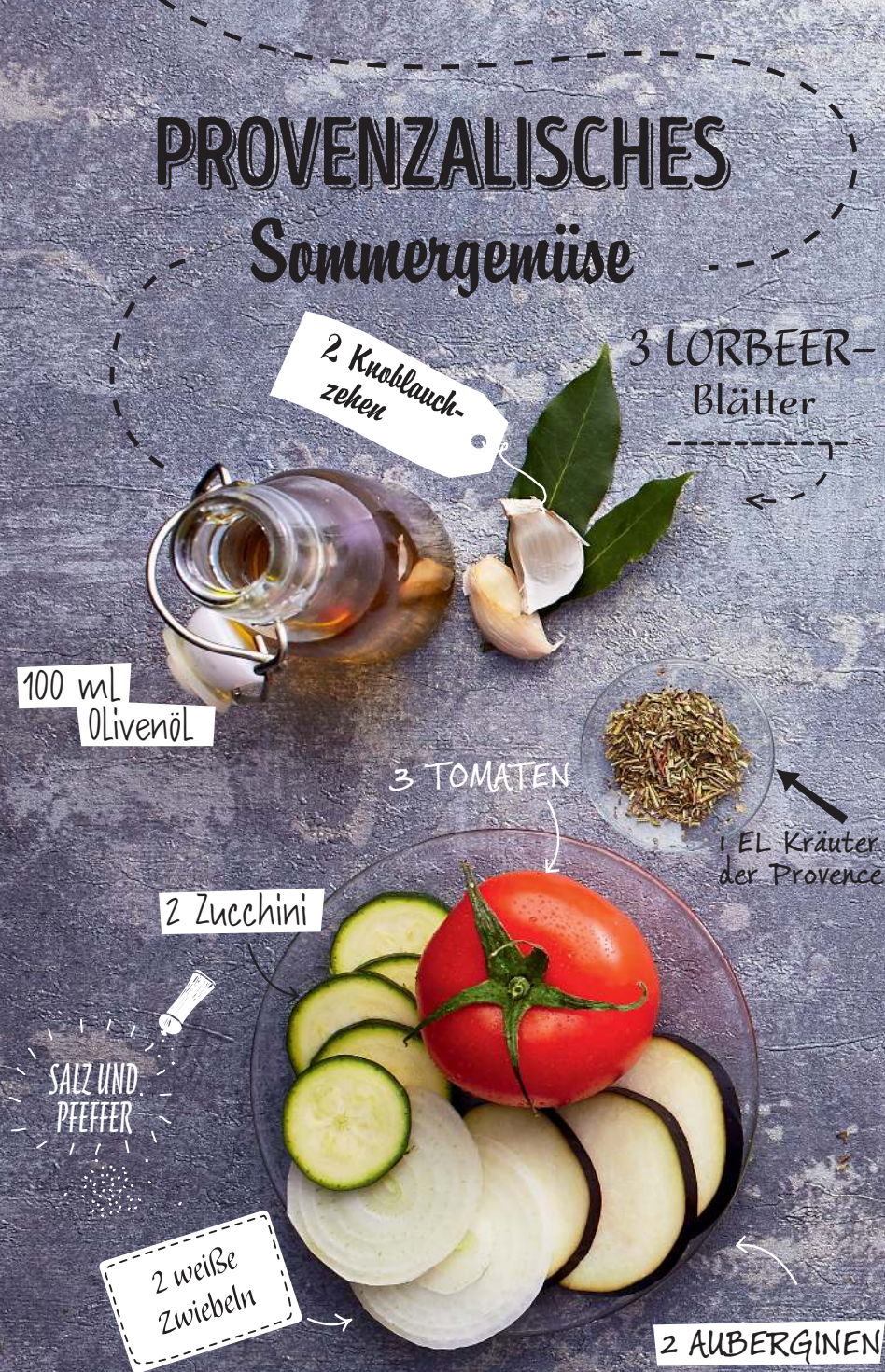
3 TOMATEN

1 EL Kräuter
der Provence

2 Zucchini

SALZ UND
PFEFFER2 weiße
Zwiebeln

2 AUßERGINEN

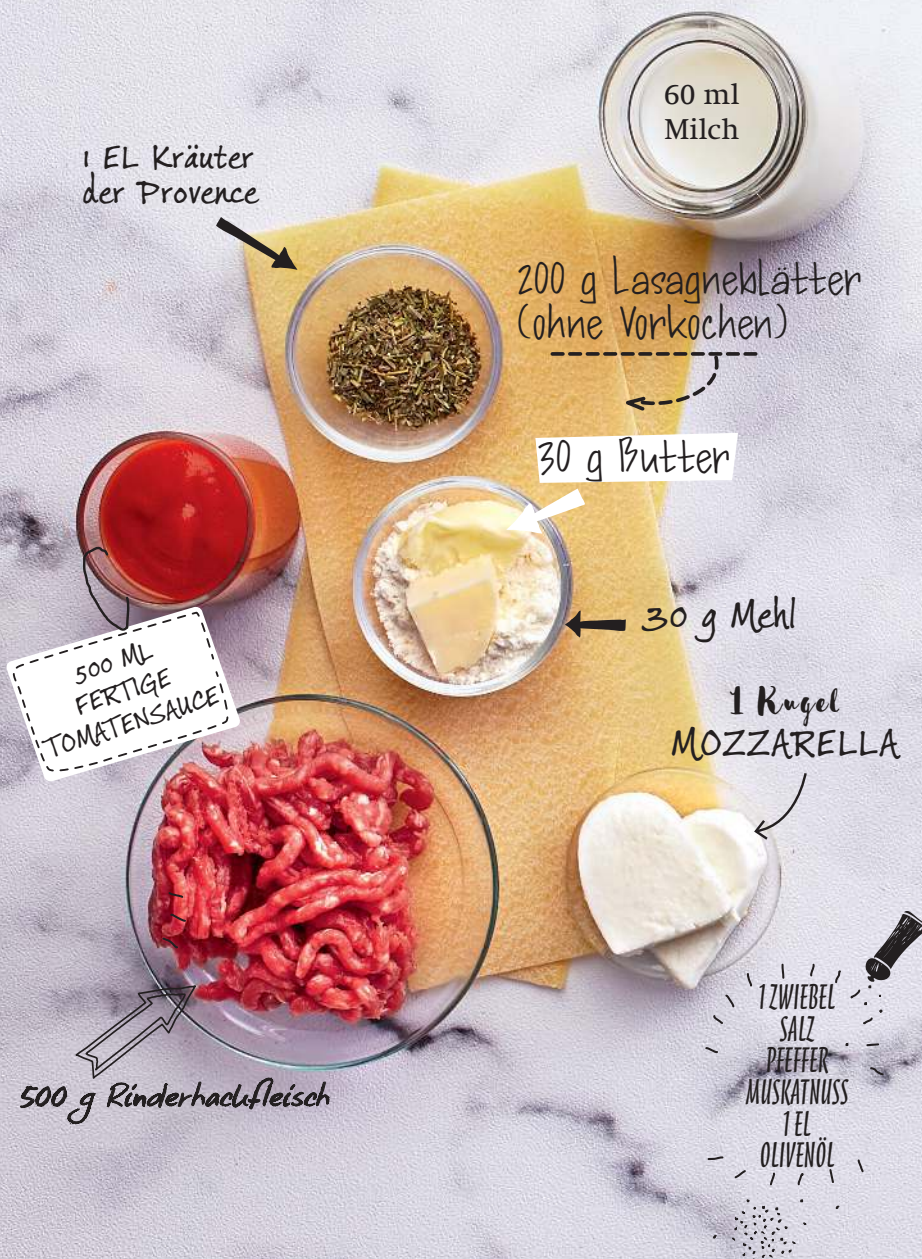




Passt
auch zu Braten



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.

BACKOFENTEMPÉRATUR: 180 °C

GAREN: 40 MIN.

