

# Sommergemüse-Türmchen

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std 20 Min.

## Gemüse

2	Zucchini in Scheiben	mit Salz bestreuen und ca. 10 Min. ziehen lassen, abspülen und trocken tupfen
1	Aubergine in Scheiben	Tomaten gut Salzen
5	Feste Tomaten in Scheiben	
120 g	Mozzerella in Scheiben	Gemüsescheiben im nicht zu heissem Öl von beiden Seiten anbraten
	Olivenöl am besten oro d'pinia von <a href="https://www.buonsapore.ch/">https://www.buonsapore.ch/</a> in Räfis	
		ein Teil des Gemüses zu 6-8 Türmchen und Mozzarella aufschichten, mit jeweils einem Holzspieß feststecken

## Dressing

5	TL	Olvenöl	Alles verrühren
3	TI	Honig (flüssig)	
2	EL	Balsamico	Mit Salz und Pfeffer abschmecken
4	EL	Gemüsebouillon	
1	TL	Rosmarinnadeln fein gehackt	
		Salz, Pfeffer	

## Gratinieren

Restliches Gemüse in eine Auflaufform füllen, Türmchen drauf setzen und mit Dressing begiessen

Heissluft 20 – 25 Min. in der Mitte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofen gratinieren

