

## Flaschengemüse (für 4 Portionen)

### Zutaten:

2 leere Flaschen mit weitem Hals (z. B. von Tomatenpassata)  
1 Aubergine  
1 Paprika  
2 Zwiebeln  
1 Fleischtomate  
6 EL Olivenöl  
Salz  
frische Wiesenkräuter oder Kräuter der Provence  
2 Bogen Alufolie

### So geht's:

Gemüse fein würfeln und in die Flaschen füllen.  
Olivenöl, Kräuter und Salz mischen und auf die beiden Flaschen verteilen.  
Gemüseflaschen in Alufolie wickeln und etwa 10 Minuten in Glutnähe legen, sodass das Gemüse darin gar ziehen kann. Zwischendurch mehrmals wenden.

Guten Appetit!