Pomìto

Ratatouille

Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Auberginen: 2
- Basilikum: zum Garnieren
- Delbe Zucchini: 1
- Gelbe Paprika: 1
- Grüne Zucchinis: 2
- Knoblauchzehen klein geschnitten: 2
- Mozzarella oder Parmesan: 200 g
- Olivenöl: 4 EL
- Peperoni gehackt: 1
- Rote Zwiebel gewürfelt: 1
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin: n. B.
- Tote Paprika: 2

Vorbereitung

1. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln kurz glasig dünsten. Knoblauch und Peperoni hinzugeben und weiter dünsten. Das ***Tomatenfruchtfleisch*** hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin
2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Paprika, Auberginen und Zucchini in dünne Scheiben hobeln.
4. Die Tomatensoße in eine Auflaufform füllen und das Gemüse abwechselnd spiralförmig schichten. Den Käse darüber hobeln und 2 EL Olivenöl darauf verteilen.
5. Das Ratatouille für rund 30 Minuten im Ofen backen bis das Gemüse gar ist. Mit Basilikum garnieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 gr