

Ratatouille



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Auberginen: 2
- Basilikum: zum Garnieren
- Gelbe Zucchini: 1
- Gelbe Paprika: 1
- Grüne Zucchini: 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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 gr



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.