



Ratatouille



Zutaten

- › 2 Zucchini
- › 1 Aubergine
- › 4 große Tomaten
- › 1 große Zwiebel
- › 2 Knoblauchzehen
- › 125 g Mozzarella
- › 8 EL Olivenöl
- › 1 Messerspitze Cayenne Pfeffer
- › 1 1/2 EL Tomatenmark
- › 3 Zweige Thymian
- › Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 180°Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben.

In einer Pfanne ca. 2 EL Öl erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch anbraten.

Nach ca. 3 Minuten kommt das Tomatenmark und die Gewürze dazu. Alles nochmals kurz anbraten und dann vom Herd nehmen und an die Seite stellen.

Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen und alles in gleich große Scheiben hobeln, ca. 2-3 mm dick.

Nun kommt die Zwiebelmasse in eine passende Auflaufform und wird gleichmäßig verteilt. Anschließend das geschnittene Gemüse abwechselnd dicht an dicht schichten.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Olivenöl gleichmäßig beträufeln. Die Thymian stängel gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen

Die Auflaufform mit Alufolie verschließen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Nach der Backzeit die Auflaufform heraus holen und die Alufolie abnehmen. Nun den Mozzarella fein zupfen und über das Gemüse streuen. Alles nochmals in den Ofen geben für ca. 10-15 Minuten.

