



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Ratatouille aus dem Ofen

Ratatouille aus dem Ofen

1 große Zucchini

1 große Aubergine

4 große Tomaten

2 Schalotten

2 Zehe(n) Knoblauch

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

200 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

Salz & Pfeffer

Basilikum, frisch

Thymian, frisch

Ratatouille aus dem Ofen

1.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Zucchini, Aubergine und Tomaten in 3 mm dicke

Scheiben schneiden. Kräuter hacken.

Für die Sauce Schalotten und Knoblauch fein hacken.
Diese dann in einem Topf mit erhitzten Öl anbraten.
Tomatenmark dazugeben und mitbraten. Mit dem
Gemüsefond ablöschen und aufgießen. Kurz aufkochen
lassen und Salz, Pfeffer und gehackte Kräuter
unterrühren.

Die Sauce in eine Auflaufform geben. Die
Gemüsescheiben abwechselnd darauf anrichten.

Ca. 30 min. backen. Mit frischen Basilikum und
geriebenen Parmesan garnieren.