



Ratatouille mit Mozzarella überbacken

Ratatouille mit Mozzarella überbacken

125 g Mozzarella

250 g Aubergine

300 g Zucchini, gelb und grün

3 Tomaten

3 Schalotten

2 Knoblauchzehen, gewürfelt

8 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Teelöffel Maitre Marcel Kräutermischung Provence in
Sonnenblumenöl

Nach Belieben Chiliflocken

Etwas Salz& Pfeffer

Ratatouille mit Mozzarella überbacken

1.

Schalotten in feine Streifen schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. andünsten. Tomatenmark und

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Chiliflocken unterrühren, kurz mit rösten lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Kräutermischung abschmecken.

Aubergine, Zucchini und Tomaten in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden (ca- 2-3 mm).

Schalotten-Tomatenmark-Masse gleichmäßig auf dem Boden einer Auflaufform verteilen und abwechselnd dicht an dicht das Gemüse schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 6 EL Olivenöl und 1TL Kräutermischung darüber verteilen.

Auflaufform mit Alufolie abdecken. Dann 40-45 Min. im vorgeheizten Ofen (200 °C Umluft) backen. In der Zwischenzeit Mozzarella feinzupfen. Nach Ablauf der Ofenzeit den Käse gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen und für weitere 10-15 Min. backen. Ratatouille als Beilage oder Hauptspeise servieren.