

Ofen-Ratatouille

Ofen-Ratatouille Rezept – mediterranes Gemüsegericht mit Aubergine, Zucchini & Tomaten. Einfach zubereitet, gesund & perfekt als Hauptgericht oder Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	kleine Zucchini
250 g	Auberginen
4 Stk.	Tomaten (reife)
3 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Olivenöl (zum Braten)
2 EL	Tomatenmark
1 Messerspitze	Chiliflocken
1 TL	Kräuter der Provence (getrocknet)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Ofen-Ratatouille** die Schalotten in feine Streifen und die geschälten Knoblauchzehen fein zerhacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zirka 3 Minuten anschwitzen. Tomatenmark und Chiliflocken einrühren, kurz mitrösten. Mit getrockneten Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer würzen, dann beiseitestellen.
2. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
3. Die Aubergine, Zucchini und Tomaten gründlich waschen und in zirka 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten-Schalotten-Masse auf dem Boden einer Auflaufform (Ø 26 cm) oder einer ofenfesten Pfanne verteilen. Das Gemüse dachziegelartig einschichten, salzen und pfeffern, dann mit Olivenöl extra vergine beträufeln. Die Form mit Alufolie oder Deckel

abdecken und im Ofen zirka 40–45 Minuten backen. Danach die Folie abnehmen und das Ratatouille weitere 15 Minuten offen backen, bis das Gemüse zart und leicht gebräunt ist.

Tipp

Auf dem Ratatouille für die die letzten 15 Minuten im Ofen klein zerzupften Mozzarella verteilen.