Ratatouille aus dem Ofen

Das Ratatouille aus dem Ofen ist ein Gemüseklassiker aus Frankreich. Das schmackhafte Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

für die Sauce

1 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Tomaten
2 EL	Tomatenmark
5 EL	Olivenöl extra vergine

für das Ratatouille

3 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zucchini (grün)
1 Stk.	Zucchini (gelb)
1 Stk.	Aubergine
5 EL	Honig
2 EL	Balsamico Bianco
5 EL	Olivenöl extra vergine
1 Bund	Thymian
0.5 Bündel	Rosmarin
1 Bund	Majoran
1 Bund	Oregano

	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für das **Ratatouille aus dem Ofen** zuerst die Sauce zubereiten. Dafür die Paprika in grobe Stücke scheiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob zerhacken, die Tomaten in Scheiben schneiden.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika Stücke anbraten. Die Zwiebeln zugeben und anrösten, Tomatenmark zugeben und unterrühren. Jetzt die Tomaten und den Knoblauch hinzufügen.

3. Auf mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, danach mit dem Mixstab pürieren.

4. In der Zwischen die Zucchini, Aubergine und Tomaten in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

5. Den Boden einer Auflaufform mit der Sauce bestreichen und das Gemüse abwechselnd schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 100 °C backen.

6. In der Zwischenzeit die frischen Kräuter fein zerhacken, und mit Olivenöl, Essig und Honig zu einem Dressing vermengen.

7. Das Ratatouille vom Ofen nehmen und vor dem Servieren noch gleichmäßig mit dem Dressing beträufeln.

Tipp