

Ratatouille

Zutaten für 4 Personen:

- 3 mittlere Zucchini
- 2 Aubergine
- 8 Strauchtomaten
- 2 Dosen Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- Basilikum, Rosmarin,
Thymian, Salz,
Pfeffer, Zucker
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Mit den Dosentomaten, Tomatenmark, Knoblauch und den Kräutern ein Tomatenpüree herstellen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Danach einen Teil in einen Topf oder Bräter geben und damit den Boden bedecken.

Das Gemüse entweder mit einem scharfen Messer oder mit der Aufschnittmaschine in 2 mm starke Scheiben schneiden und abwechselnd in das Tomatenpüree schichten. Nun noch etwas Püree am Rand verteilen und die Gemüsescheiben mit etwas Salz und Olivenöl benetzen.

Danach kommt alles für ca. 35 – 45 Min. in den vorgeheizten Backofen.



Im Holzbackofen:
Bei 235 °C einschießen
Backzeit: ca. 35 – 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 235 °C
Unterhitze: 160 °C
Backzeit: ca. 35 – 45 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: ca. 35 – 45 Minuten