heute gibt es...

Ratatouille Auflauf



Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 8 EL Olivenöl
- 1/2 TL Berbere
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 4 Tomaten
- 2 Zucchini (à ca. 250g)
- 1 Aubergine (à ca. 250g)
- 125g Mozzarella

Zubereitung:

- 1. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen, danach den Knoblauch hacken und die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Beides zusammen in einer Pfanne mit 2 EL heißem Öl andünsten.
- 2. Berbere und Tomatenmark dazugeben, einrühren und kurz anschwitzen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer gut würzen und anschließend auf dem Boden einer Auflaufform gleichmäßig verteilen.



- 3. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- 4. In der Zwischenzeit die Tomaten, Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in 2-3mm dünne Scheiben schneiden. Diese werden nun in der Auflaufform abwechselnd geschichtet, danach kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit 6 EL Öl beträufelt.



- 5. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und im Ofen für ca. 45 Minuten backen.
- 6. Die Mozzarella in kleine Stücke zupfen und nach entfernen der Alufolie auf das Gemüse verteilen.



7. Den Auflauf bei gleichbleibender Temperatur für weitere 15 Minuten backen. Fertig \square

