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



