



REZEPT

RATATOUILLE AUS DEM OFEN

ZUTATEN

1 – 2 grüne Zucchini
 1 – 2 gelbe Zucchini
 1 Aubergine
 3 Tomaten
 3 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Tomatenmark
 150 g Käse nach Geschmack
 Olivenöl
 Salz
 Pfeffer
 Kräuter der Provence

ZUBEREITUNG

- 01 Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und kurz andünsten.
- 02 Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
- 03 Soße in eine Auflaufform (ca. 26 cm Durchmesser) geben.
- 04 Gemüse in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 05 Dann abwechselnd in die Form schichten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit ca. 5 EL Olivenöl beträufeln.
- 06 Bei 200° ca. 40 min abgedeckt backen.
- 07 Geraspelten Käse gleichmäßig darauf verteilen und 10 – 15 min ohne Deckel überbacken.
- 08 Dazu schmeckt Fisch oder ein Stück Fleisch.



ICH WÜNSCHE GUTEN APPETIT

Maria Stadler, Ernährungsberaterin