



Ofen-Ratatouille mit Mozzarella

Kochen mit Remí
(Ratatouille, USA 2007)



Zutaten:

125g Mozzarella
1 Melanzani
2 kleine Zucchini
3-4 Tomaten, reif
3 Zwiebel

2 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl
1 Messerspitze Chiliflocken
1 1/2 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Als erstes heizt du den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze auf
2. Dann schneidest du die Zwiebel in feine Streifen, hackst den Knoblauch fein und dünstest beides in 2EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne, auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten an.
3. Dann rührst du das Tomatenmark und die Chiliflocken hinein, lässt beides kurz mit rösten und schmeckst es mit Salz und Pfeffer ab. Vom Herd nehmen und kurz zur Seite stellen.
4. Die Melanzani, die Zucchini und die Tomaten waschen und so weit wie möglich in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden: ca. 2-3mm.
5. Die Zwiebel-Masse unten in einer passenden Auflaufform gleichmäßig verteilen und darauf abwechselnd dicht an dicht das Gemüse dachziegelartig schichten.
6. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit 6EL Olivenöl beträufeln.
7. Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und auf mittlerer Schiene ca. 40-45 Minuten backen.
8. In der Zwischenzeit Mozzarella fein zupfen und nach 40-45 Minuten das Gemüse damit bestreuen. OHNE Alufolie bei gleicher Temperatur für weitere 10-15 Minuten zu Ende backen.



BON APPETIT!