



# Ratatouille – einfach aus dem Ofen

## Zutaten für 4 Personen

- » 125 g Mozzarella oder Büffelmozzarella
- » 1 Aubergine *ca. 250 g*
- » 2 kleine Zucchini *ca. 300 g insgesamt*
- » 3-4 reife Tomaten
- » 3 Schalotten in Streifen geschnitten
- » 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- » 8 EL Olivenöl
- » 1,5 EL Tomatenmark
- » 1 Msp. Chiliflocken
- » Kräuter der Provence (Trockengewürz) zum Abschmecken
- » Salz zum Abschmecken
- » Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Heize den Ofen auf 200 Grad Umluft vor.

---
2. Schäle die Schalotten und schneide sie in feine Streifen.

---
3. Schäle die Knoblauchzehen und schneide sie in feine Würfel.

---
4. Wasche die Aubergine, die Zucchini und die Tomaten gut ab, putze sie und schneide sie in gleichmäßig dünne Scheiben (ca. 2–3 mm).

### Zubereitung

1. Erhitze 2 EL Olivenöl in einer Pfanne und dünste die Zwiebeln und den Knoblauch auf mittlerer Stufe für ca. 3 Minuten.

---
2. Rühre 1,5 EL Tomatenmark und 1 Msp. Chiliflocken unter und lasse beides kurz mitrösten. Schmecke mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence ab, nimm die Mischung vom Herd und stelle sie zur Seite.

---

3. Verteile die Schalotten-Tomatenmark-Masse gleichmäßig auf dem Boden einer Auflaufform oder ofenfesten Pfanne.

---
4. Schichte das Gemüse dachziegelartig eng aneinander in die Form.

---
5. Würze das Gemüse kräftig mit Salz und Pfeffer und träufle 6 EL Olivenöl darüber.

---
6. Decke die Auflaufform mit Alufolie ab oder setze einen Deckel auf die Pfanne und backe das Ratatouille für ca. 40–45 Minuten im heißen Ofen.

---
7. Nutze die Zeit, um die 125 g Mozzarella abzulegen, zerpflücke ihn anschließend.

---
8. Nimm das Gemüse nach der Backzeit aus dem Ofen, entferne die Folie oder den Deckel und verteile den Käse gleichmäßig darauf.

---
9. Backe das Ratatouille für weitere 10–15 Minuten auf der unteren Schiene, bis der Käse die gewünschte Farbe hat.

---
10. Serviere das Ratatouille als Beilage oder Hauptspeise.