

Ofen-Ratatouille mit Ziegenfrischkäse-Dip

Für zwei Personen

Für das Ratatouille:

1 gelbe Paprikaschote	1 kleine Zucchini	1 Aubergine
2 kleine Tomaten	3 rote Cocktailtomaten	3 gelbe Cocktailtomaten
1 große Zwiebel	1 EL Kräuter der Provence	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Ziegenfrischkäse-Dip:

150 g Ziegenfrischkäse	1 EL Sahne	15 g Ingwer
1 Limette, (Abrieb, Saft)	Zimt	Zucker, Salz

Für das Pesto:

30 g Parmesan	3 EL Walnusskerne	1 Bund Basilikum
1 kleine Knoblauchzehe	Zitrone, davon Saft	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Walnüsse:

30 g Walnusskerne	1 EL Zucker
-------------------	-------------

Für das Ratatouille:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Paprikaschote waschen, trocken tupfen, von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Ringe schneiden. Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Cocktailtomaten waschen, trockentupfen und halbieren.

Blech mit Backpapier auslegen, mit Olivenöl bestreichen und Gemüse darauflegen. Gemüse mit Olivenöl einstreichen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Das Ganze für 15 Minuten im Ofen garen.

Zum Servieren das Gemüse in einem Servierring abwechselnd stapeln.

Für den Ziegenfrischkäse-Dip:

Ingwer schälen und fein hacken. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, Saft auspressen und auffangen. Ziegenfrischkäse mit Sahne, Ingwer, Limettenschale und -saft verrühren. Zum Schluss mit Salz, Zimt und Zucker abschmecken.

Für das Pesto:

Parmesan reiben. Basilikum waschen und trockenwedeln. Einige Blätter für die Garnitur zurücklegen. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Walnusskerne grob hacken. Walnusskerne, Knoblauch, Basilikum, etwas Zitronensaft und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und das Ganze mit einem Pürrierstab mixen. Parmesan, Salz und Pfeffer hinzugeben und anschließend so viel Olivenöl einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Walnüsse:

Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnusskerne halbieren und im Zucker karamellisieren. Karamellierte Walnüsse aus der Pfanne nehmen, auskühlen lassen und ggf. grob zerkleinern.

Maren Schneider am 18. April 2023