

Ratatouille aus dem Ofen

Für 2 Personen:

1 rote Paprika	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
4-5 EL Olivenöl	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Kräuter der Provence	3 Zweig Thymian	400 ml passierte Tomaten
1 Zucchini	1 Aubergine	

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Paprika mit einem Sparschäler grob schälen. Paprika oben und unten abschneiden, dann halbieren und das Kerngehäuse, sowie die weißen Häute herausschneiden.

Fruchtfleisch um den Strunk herum ebenfalls abschneiden. Dann das gesamte Paprikafruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anschwitzen.

Anschließend großzügig mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Kräutern der Provence würzen.

Thymianstiele und passierte Tomaten dazugeben und alles ca.

10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Zucchini und Aubergine in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Von den Tomaten den Strunk mit einem kleinen Messer herausschneiden und die Tomaten ebenfalls in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Thymian aus der Sauce nehmen, die Blätter etwas abstreifen und zurück in die Sauce geben und die Stiele entsorgen. Sauce in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Ca. 2/3 der Sauce auf dem Boden einer Auflaufform verstreichen. Dann die Form im Wechsel mit einer Scheibe Aubergine, zwei Scheiben Zucchini und einer Scheibe Tomate auslegen, bis die Auflaufform vollständig gefüllt ist. Gemüse mit Gewürzsalz und Kräuter der Provence würzen und 2-3 EL Olivenöl darüber verteilen. Restliche Sauce auf das Gemüse geben und verstreichen. Dann das Gemüse mit einem Stück Backpapier abdecken und ca. 45 Minuten im heißen Backofen garen.

Anschließend das Backpapier vom Gemüse abheben, die Backofentemperatur auf 200 °C erhöhen und das Gemüse noch einmal ca. 10 Minuten backen.

Ratatouille aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.

Steffen Henssler am 19. März 2024