

Ratatouille

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Auberginen / Melanzani	2 Stk.
Zucchini	2 Stk.
Olivenöl	5 Esslöffel
Knoblauchzehen	1 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Paprikaschoten	2 Stk.
Tomaten / Paradeiser	3 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Gemüse würfelig schneiden. Zwiebel hacken und mit zerdrückten Knoblauchzehe anrösten. Anschließend würfeliges Gemüse und Lorbeerblatt zugeben und auf kleiner Hitze garen lassen. Die Masse in einen befettete feuerfeste Form geben, mit geriebenem Käse und gehackter Petersilie bestreuen und im Rohr bei 200° ca. 20 Minuten lang überbacken.
Als Beilage passt Baguette.

Schmankerl aus Frankreich

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1021-Ratatouille.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at