



Mit viel Gemüse: Ratatouille aus dem Ofen mit Geissfrischkäse und Knoblauch-Krustenbötli

■ Mit unserem Ratatouille aus dem Ofen holst Du Dir die ganze Fülle der Natur auf den Teller und kannst Dein eigenes kleines Erntedankfest feiern. Das Backofengemüse ist einfach zubereitet und lässt sich problemlos abwandeln, je nachdem, was für Gemüse Du im Haus hast. Lass es Dir schmecken!



45 min.



Stufe 2



veggie



Krustenbötli



gelbe Peperoni



Zucchini



Aubergine



rote Zwiebel



Knoblauch



Pizza-Tomaten



Paprika



Basilikum



Geissfrischkäse





Zutaten in Deiner Box* 2 Personen 4 Personen

Krustenbötli 1)	4	8
Peperoni, gelb	1	2
Zucchini, Aubergine	1	2
Zwiebel, rot	1	2
Knoblauchzehe	1	2
Pizza-Tomaten (Dose)	1	2
Paprika, edelsüss 15)	2 g	4 g
Basilikum ⊕	5 g	10 g
Geissfrischkäse 7)	1	2

* Bio ist uns wichtig. Wenn Du wissen möchtest welche **Zutaten** Bio sind, informiere Dich auf HelloFresh.ch unter **Unsere Lieferanten**.

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, tiefes Backblech, grosse Bratpfanne

Gut im Haus zu haben:

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Allergene

1) Gluten 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalte

Nährwerte	Energie	Fett	ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	Ballaststoffe	Zucker	Eiweiss	Salz
Portion	567 kcal/2413 KJ	19 g	0 mg	71 g	13 g	21 g	23 g	5 g
100 g	96 kcal/402 KJ	3 g	0 mg	12 g	2 g	3 g	4 g	1 g

Schon gewusst...

Ratatouille ist so fein. Darum haben wir heute eine etwas grössere Portion für Dich. Den Rest kannst Du morgen ins Büro mitnehmen.



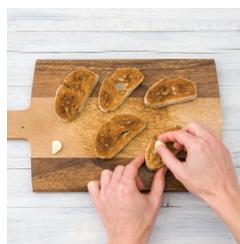
1 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Krustenbötli** darin nach Packungsangabe aufbacken, anschliessend aus dem Ofen nehmen und kurz beiseitestellen.



2 **Peperoni** waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. **Zucchini** und **Aubergine** waschen, Enden entfernen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.



3 **Zwiebel** abziehen und achteln. Das ganze **Gemüse** mit 1 ½ EL **Olivenöl** und etwas **Salz** und **Pfeffer** vermischen. Danach auf einem tiefen Backblech verteilen und im Ofen 15–18 Min. weich garen.



4 **Knoblauch** abziehen und eine Hälfte fein hacken. In einer grossen beschichteten Bratpfanne 1 TL **Olivenöl** erwärmen und gehackten **Knoblauch** darin ca. 1 Min. anbraten. Mit **Pizza-Tomaten** ablöschen und mit **Paprikapulver**, etwas **Salz**, **Pfeffer** und ½ TL **Zucker** würzen. Bis zum Anrichten bei sehr schwacher Hitze weiterköcheln lassen, bis die **Sauce** eine etwas dickere Konsistenz erreicht hat.

5 Sobald das **Gemüse** schön knusprig und leicht bräunlich ist, aus dem Ofen holen. Diesen dann auf Grillfunktion umstellen. **Krustenbötli** schräg in Scheiben schneiden und mit ein wenig **Olivenöl** einpinseln, dann auf dem höchsten Einschub im Ofen knusprig backen. **Krustenbötli** aus dem Ofen nehmen und mit der zweiten **Knoblauchhälfte** über die **Brotscheiben** reiben, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

6 **Basilikum** waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und die eine Hälfte grob hacken. **Gemüse** unter die **Tomatensauce** mischen, gehackten **Basilikum** unterrühren.

7 **Ratatouille** auf Tellern verteilen und **Geissfrischkäse** in kleinen Stückchen darauf verteilen. Dann mit restlichem **Basilikum** garnieren und zusammen mit **Knoblauch-Krustenbötli** geniessen.

