

# Rauchiges Ofen-Ratatouille mit Hirtenkäse-Topping und Knoblauch-Bruschetta

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 3.545 kj/847 kcal • Tag 3 kochen

3



rote Peperoni



Zucchini



Zwiebel



Aubergine



Knoblauchzehe



Tomaten Sugo



Gewürzmischung  
„Hello Smokey“



Gewürzmischung  
„Hello Buon Appetito“



Ciabatta-Brot



Basilikum



Hirtenkäse



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Öl\*, Zucker\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 kleinen Topf und 1 kleine Schüssel.

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
rote Peperoni	2 x 180 g	4 x 180 g
Zucchini	1 x 220 g	2 x 220 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Aubergine	1 x 225 g	2 x 225 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomaten Sugo <b>11</b>	1 x 300 g	2 x 300 g
Gewürzmischung „Hello Smokey“	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	1 x 2 g	1 x 4 g
Ciabatta-Brot <b>1</b>	1 x 250 g	2 x 250 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Hirtenkäse <b>5</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Öl*, Zucker*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

\*Gut im Haus zu haben.

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	438 kJ/105 kcal	3.545 kJ/847 kcal
Fett	4.38 g	35.40 g
- davon ges. Fettsäuren	1.27 g	10.25 g
Kohlenhydrate	13.01 g	105.22 g
- davon Zucker	4.45 g	35.98 g
Eiweiss	3,29 g	26.64 g
Salz	0.665 g	5.378 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene :** **1** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **5** Milch oder Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose) **11** Schwefeldioxid oder Sulfite.

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).



## Vorbereitung

**Peperonis** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Peperonihälften** in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

Enden von **Zucchini** und **Aubergine** abschneiden, dann beides in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.



## Bruschetta zubereiten

Restlichen **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen und mit 2 EL [4 EL] **Öl\*** und „Hello Buon Appetito“ **Gewürzmischung** vermischen.

**Ciabatta** längs aufschneiden und mit dem **Gewürzöl** beträufeln.

Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und 6 – 8 Min. zum **Gemüse** in den Backofen geben und knusprig backen.



## Für das Ratatouille

**Peperonistreifen**, **Zucchini-** und **Auberginenwürfel** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das **Ciabatta** lassen), mit 1 EL [2 EL] **Öl\*** beträufeln, etwas **salzen\*** und **pfeffern\*** und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



## Zum Schluss

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken.

**Hirtenkäse** mit den Händen in der kleinen Schüssel aus Schritt 4 zerkleinern.

**Hirtenkäse** mit dem **Basilikum** vermischen und leicht **pfeffern\***.



## Währenddessen

**Knoblauch** und **Zwiebel** abziehen.

**Zwiebel** fein würfeln.

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen, die Hälfte des **Knoblauchs** dazupressen und mit **Zwiebelwürfeln** ca. 3 Min. dünsten. Mit dem **Tomaten-Sugo** ablöschen.

Die Hälfte [die ganze] „Hello Smokey“ **Gewürzmischung** zugeben und **Sauce** ca. 2 – 3 Min. einköcheln lassen. Nach Belieben mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Ciabattahälften** in grosse Stücke schneiden.

**Ratatouille** auf Teller verteilen, **Tomatensauce** und **Hirtenkäse** darüber verteilen und zusammen mit **Knoblauch-Bruschetta** geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!



# Smoky baked ratatouille

with feta cheese topping and garlic bruschetta

Vegetarian 25-35 minutes • 3.545 kj/847 kcal • Cook on day 3



Red pepper



Courgette



Onion



Aubergine



Garlic cloves



Tomato sugo



“Hello Smokey” spice mix



“Hello Buon Appetito” spice mix



Ciabatta bread



Basil



Feta cheese



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Sugar\*, oil\*, salt\*, pepper\*

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

## What you need

1 baking tray with baking paper, 1 small pot and 1 small bowl.

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Red pepper	2 x 180 g	4 x 180 g
Courgette	1 x 220 g	2 x 220 g
Onion	1 x 100 g	2 x 100 g
Aubergine	1 x 225 g	2 x 225 g
Garlic cloves	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomato sugo <b>(11)</b>	1 x 300 g	2 x 300 g
"Hello Smokey" spice mix	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
"Hello Buon Appetito" spice mix	1 x 2 g	1 x 4 g
Ciabatta bread <b>1)</b>	1 x 250 g	2 x 250 g
Basil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Feta cheese <b>5)</b>	1 x 100 g	1 x 200 g

Oil\*, sugar\* Amounts specified in text  
Salt\*, pepper\* According to taste

\*Good to have at hand.

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	438 kJ/105 kcal	3.545 kJ/847 kcal
Fat	4.38 g	35.40 g
- incl. saturated fats	1.27 g	10.25 g
Carbohydrate	13.01 g	105.22 g
- incl. sugar	4.45 g	35.98 g
Protein	3.29 g	26.64 g
Salt	0.665 g	5.378 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens: 1)** Cereals containing gluten (wheat) or products thereof  
**5)** Milk or milk products (including lactose) **11)** Sulphur dioxide or sulphites.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



## Preparation

Cut **peppers** in half, remove core, and cut **pepper halves** into strips approx. 1 cm thick.

Cut off the ends of the **courgette** and the **aubergine**, then cut both into cubes of approx. 2 cm.



## For the ratatouille

Spread **pepper strips**, **courgette** cubes and **aubergine** cubes on a baking tray lined with baking paper (leave space for the **ciabatta**), sprinkle with 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\***, season with a little **salt\*** and **pepper\***, then bake on the middle shelf of the oven for approx. 15 min. until the **vegetables** are soft.



## In the meantime

Peel **garlic** and **onion**.

Finely chop the **onion**.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\*** in a small pot on medium heat, press in half of the **garlic** and sauté with the **diced onion** for approx. 3 min. Deglaze with **tomato sugo**.

Add half [all] of the "**Hello Smokey**" **spice mix** and simmer **sauce** for approx. 2-3 min. Season with **salt\*** and **pepper\*** according to taste.



## Prepare bruschetta

Press the rest of the **garlic** into a small bowl and mix with 2 tbsp. [4 tbsp.] **oil\*** and the "**Hello Buon Appetito**" **spice mix**.

Cut the **ciabatta** open lengthways and sprinkle with the **spicy oil**.

Season with **salt\*** and **pepper\*** according to taste and put in the oven with the vegetables for 6-8 min., baking until crispy.



## Finally

Pluck leaves from **basil** and chop coarsely.

**Crumble** the **feta cheese** with your hands into the small bowl from step 4.

Mix the **feta cheese** with the basil and add a little **pepper\***.



## Serve

Cut the **ciabatta** halves into large pieces.

Apportion **ratatouille** onto plates, top with **tomato sauce** and **feta cheese**, and enjoy with the **garlic bruschetta**.

## Bon appetit!

You love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!  
Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)



# Ratatouille au four fumée avec du fromage en saumure et une bruschetta à l'ail

Végétarien 25 – 35 minutes • 3.545 kj/847 kcal • Cuisiner au 3e jour

3



Poivron rouge



Courgette



Oignon



Aubergine



Gousse d'ail



Sugo de tomates



Mélange d'épices  
« Hello Smokey »



Mélange d'épices  
« Hello Buon Appetito »



Ciabatta



Basilic



Fromage en saumure



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

**Ingédients à toujours avoir chez soi**  
Huile\*, sucre\*, sel\* poivre\*

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Préchauffer le four à 220 °C pour les fours conventionnels (chaleur tournante 200 °C).

## Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 grande casserole et 1 petit saladier.

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Poivrons rouges	2 x 180 g	4 x 180 g
Courgettes	1 x 220 g	2 x 220 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Aubergine	1 x 225 g	2 x 225 g
Gousses d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Sugo de tomates <b>11)</b>	1 x 300 g	2 x 300 g
Mélange d'épices « Hello Smokey »	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Mélange d'épices « Hello Buon Appetito »	1 x 2 g	1 x 4 g
Ciabatta <b>1)</b>	1 x 250 g	2 x 250 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Fromage en saumure <b>5)</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Huile*, sucre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	438 kJ/105 kcal	3.545 kJ/847 kcal
Lipides	4.38 g	35.40 g
- dont acides gras saturés	1.27 g	10.25 g
Glucides	13.01 g	105.22 g
- dont sucre	4.45 g	35.98 g
Protéines	3,29 g	26.64 g
Sel	0.665 g	5.378 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 1)** céréales contenant du gluten (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten **5)** lait ou produits laitiers (y compris lactose) **11)** dioxyde de soufre ou sulfites.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



## Préparation

Couper les **pepperonis** en deux, enlever les graines et détailler en lamelles de 1 cm.

Retirer les extrémités des **courgettes** et de l'**aubergine**, puis les couper en gros dés d'env. 2 cm.



## PRÉPARER LA BRUSCHETTA

Presser le reste de l'**ail** dans un petit saladier et mélanger à 2 cs [4 cs] d'**huile\*** et au **mélange d'épices « Hello Buon Appetito »**.

Couper la **ciabatta** dans le sens de la longueur et arroser d'**huile d'épices**.

**Saler\*** et **poivrer\*** selon vos goûts puis enfourner avec les **légumes** 6 à 8 min jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.



## POUR LA RATATOUILLE

Disposer les **lamelles de pepperoni**, les dés d'**aubergine** et de **courgette** sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (laisser un peu de place pour la **ciabatta**), arroser d'1 cs [2 cs] d'**huile\***, **saler\*** et **poivrer\***, puis enfourner au milieu 15 min. env. jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



## Pour finir

Arracher les **feuilles de basilic** et les hacher grossièrement.

Hacher la **feta** avec vos mains dans le petit bol de l'étape 4.

Mélanger le **fromage** avec le **basilic** et **poivrer\*** légèrement.



## Pendant ce temps

Peler l'**ail** et l'**oignon**.

Couper l'**oignon** en petits dés.

Dans une petite casserole, chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile\*** à feu moyen, ajouter la moitié de l'**ail** et cuire à l'étuvée avec les dés d'**oignon** env. 3 min. Déglacer avec le **sugo de tomates**.

Ajouter la moitié [la totalité] du **mélange d'épices « Hello Smokey »** et laisser mijoter la **sauce** pendant environ 2 à 3 minutes. Assaisonner avec du **sel\*** et du **poivre\*** selon les goûts.



## Dresser

Couper les moitiés de **ciabatta** en gros morceaux.

Dresser la **ratatouille** dans les assiettes, verser dessus la **sauce tomate** et le **fromage en saumure** et déguster avec la **bruschetta** à l'**ail**.

## Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !  
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)

