



Französisches Ratatouille

mit überbackenen Käsebaguettes



40-50min



2 Personen

Wenn es bis zum Sommerurlaub noch ein wenig hin oder das Fernweh besonders groß ist, sehnen wir uns an die azurblaue Küste Südfrankreichs. Dort kommt das aus Nizza stammende Ratatouille auf den Tisch. Ganz traditionell und ohne viel Schnickschnack spielt das saisonale Gemüse hier die Hauptrolle. Na, schmeckt ihr auch die Sonne in den Tomaten und Zucchini? Am besten passt dazu ein Glas kühler Ro...

Was du von uns bekommst

- gewürfelte Tomaten
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- rote Paprika
- Aufbackbaguette ¹
- Kräuter der Provence
- Knoblauchzehe
- Melanzani
- Zucchini
- Crème fraîche ⁷
- frische Petersilie
- rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 690.0kcal, Fett 31.6g, Eiweiß 24.2g, Kohlenhydrate 70.2g



1. Gemüse schneiden

Melanzani, Zucchini und **Paprika** in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, beide halbieren und in feine Scheiben schneiden. Backrohr auf 210°C Ober-Unterhitze vorheizen



4. Baguettes vorbereiten

Währenddessen **ein Baguette** der Länge nach durchschneiden dann dritteln. Den **Käse** fein reiben. Das übrige **Baguette** kann eingefroren oder zum Frühstück aufbacken werden.



2. Paprika braten

Eine große Pfanne mit 1EL Öl auf hohe Stufe erhitzen. **Zwiebeln, Knoblauch, Melanzani** und **Paprika** darin 2Min. scharf anbraten, dann mit den **Tomaten** und 300ml Wasser ablöschen.



5. Käsebaguettes gratinieren

Innenseiten der **Baguettehälften** mit etwas **Crème fraîche** bestreichen, salzen und pfeffern, dann den geriebenen **Käse** gleichmäßig darüber verteilen. Die Baguettes ca. 12-15Min. goldbraun im Rohr backen, anschließend den Ofen ausschalten und die **Baguettes** darin bis zum Servieren warm halten.



3. Ratatouille zubereiten

Einen Gemüsesuppenwürfel in der Pfanne auflösen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und **Hälfte der Provencekräuter** würzen. **Zucchini** nach ca. 10Min. dazugeben. Das **Ratatouille** weitere ca. 5-8Min. köcheln bis die **Melanzani** buttrig-weich ist, evtl. 100ml Wasser zugeben, falls es zu schnell verdunstet.



6. Fertigstellen

Petersilie ohne Stiele grob hacken und über das fertige **Ratatouille** streuen. Die **Käsebaguettes** aus dem Ofen nehmen und mit dem **Ratatouille** servieren. Evtl. übrige **Crème fraîche** als Dip zum **Ratatouille** reichen.