



Französisches Ratatouille

mit überbackenen Käsebaguettes



40-50min



4 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

- rote Paprika
- Aufbackbaguette ¹
- Crème fraîche ⁷
- Zucchini
- frische Petersilie
- Kräuter der Provence
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Knoblauchzehe
- gewürfelte Tomaten
- Melanzani
- 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 615.0kcal, Fett 25.8g, Eiweiß 23.2g, Kohlenhydrate 66.5g



1. Gemüse schneiden

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



4. Baguettes vorbereiten

Währenddessen die **Baguettes** der Länge nach durchschneiden, dann dritteln. Den **Käse** fein reiben.



2. Paprika braten

Eine große Pfanne mit 2EL Öl auf hohe Stufe erhitzen. **Zwiebeln, Knoblauch, Melanzani** und **Paprika** darin 2Min. scharf anbraten, dann mit den **Tomaten** und 600ml 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. 200ml 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.