



## Saftiges Ratatouille-Sandwich

mit Ricotta



30-40min



2 Personen

Dieser Export der südfranzösischen Küche klappt so ziemlich in jeder Form: als Ragout lange im Topf geköchelt, überbacken als Auflauf oder gar saftig aufgetürmt auf dem Brötchen! Die Mischung aus Melanzani, Zucchini und Tomate passt dabei ganz hervorragend zu dem Ricotta!

## Was du von uns bekommst

- Zucchini
- Melanzani
- Aufbackbaguette <sup>1</sup>
- Tomatenmark
- Jungzwiebel
- Gemüsemischung mediterran
- Thymian
- Rosmarin, Frisch
- Ricotta Francia <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 675.0kcal, Fett 23.0g, Eiweiß 26.8g, Kohlenhydrate 83.8g



### 1. Gemüse schneiden

Das Backrohr auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Enden der **Melanzani** und der **Zucchini** entfernen und beides in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Blätter des Rosmarins** und **Thymians** vom Stängel abstreifen und grob hacken.



### 4. Jungzwiebeln schneiden

In der Zwischenzeit die **Jungzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



### 2. Gemüse marinieren

1-2EL Olivenöl mit **gehackten Kräutern**, 1/2TL Zucker, **Tomatenmark** und **Hälfte der Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer mischen und **geschnittene Zucchini** und **Melanzani** damit marinieren.



### 5. Baguettes bestreichen

Zum Ende der Backzeit, die **Baguettes** längs halbieren, dann nochmal quer durchschneiden und für ca. 3-5Min. mit im Ofen aufbacken, dann die Innenseiten mit **Ricotta** bestreichen.



### 3. Gemüse rösten

Das **Gemüse aus Schritt 2** ebenmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für ca. 25-30Min. im Rohr backen, bis es gar ist. Zur Mitte der Backzeit einmal wenden.



### 6. Sandwich belegen

Zum Schluss das **fertige Gemüse** nach Geschmack auf den **Baguettes** verteilen und mit **geschnittenen Jungzwiebeln** servieren.