



Saftiges Ratatouille-Sandwich

mit Ricotta



30-40min



4 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

- Jungzwiebel
- Zucchini
- Ricotta Francia ⁷
- Tomatenmark
- Rosmarin, Frisch
- Melanzani
- Thymian
- Gemüse Mischung mediterran
- Aufbackbaguette ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 655.0kcal, Fett 29.2g, Eiweiß 25.6g, Kohlenhydrate 67.1g



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.



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.



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.



4. Jungzwiebeln schneiden

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



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.



6. Sandwich belegen

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