



Mediterranes Ratatouille

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 2 Zucchini
- 2 Auberginen
- 4 große Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- Salz & Pfeffer
- frischer Basilikum

Zubereitung

1. Den STONIQ Bräter auf dem Herd erhitzen. Olivenöl hineingeben und die fein gewürfelte Zwiebel mit dem Knoblauch glasig dünsten. Tomatenmark kurz anrösten, passierte Tomaten hinzufügen und mit Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwa 10 Minuten leicht einköcheln lassen.
2. Zucchini, Auberginen und Tomaten in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben abwechselnd leicht überlappend aufrecht in die Tomatensauce setzen, bis der Bräter gleichmäßig gefüllt ist. Mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Belieben nochmals mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
3. Den Bräter bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 40–45 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist und leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren mit frischem Basilikum garnieren.

STONIQ BRÄTER



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten

CADLEKOCHT
mas REZEPTE