

## Rezept

# Backofen-Ratatouille

Ein Rezept von Backofen-Ratatouille, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Zucchini	<b>1</b> Aubergine (ca. 300 g)
<b>2</b> gelbe Paprikaschoten	<b>400 g</b> Tomaten
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
1/4 Bund Thymian	<b>4 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>250 g</b> Mozzarella	<b>50 g</b> grüne oder schwarze Oliven

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen.
2. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Öl in der Bratform verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in etwa 30 Min. weich braten, dabei ein- bis zweimal durchrühren.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, Oliven auf das Gemüse streuen, Mozzarella darauf legen und in weiteren 10 Min. zerlaufen lassen.