

Rezept

Ofen-Ratatouille

Ein Rezept von Ofen-Ratatouille, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Zucchini | 1 Aubergine |
| 1 rote Paprika | 1 gelbe Paprika |
| 2 rote Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 1 Bund Kräuter der Provence | 4 EL Limetten-Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 290 kcal, 23 g F, 8 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Zucchini und die Aubergine waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften ebenfalls klein würfeln.
2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Blättchen fein hacken.
3. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) 10 Min. backen, dabei nach ca. 5 Min. wenden.