

Rezept

Ratatouille-Cake

Ein Rezept von Ratatouille-Cake, am 25.04.2024

Zutaten

1 kleiner Zucchini	1 gelbe Paprikaschote
1 kleine Aubergine	2 Tomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
4 Eier (Größe M)	250 ml Olivenöl + 2 EL Öl zum Anbraten
250 g Weizenmehl	1 Päckchen Backpulver
Zucker	1 TL frische Thymianblättchen (oder 1/2 TL getrockneter Thymian)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (ca. 30 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Gemüse waschen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Die Gemüswürfel und den Knoblauch dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. braten. Mit 50 ml Wasser ablöschen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. leise kochen lassen. Etwas abkühlen lassen.
3. Die Eier mit dem Öl schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl, das Backpulver, 1 Prise Zucker und die Thymianblättchen unterrühren. Zum Schluss die abgekühlte Gemüsemasse unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 50 Min. goldgelb backen.