

## Rezept

# Ratatouille mit Schafkäse

Ein Rezept von Ratatouille mit Schafkäse, am 29.09.2023

## Zutaten

1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>100 ml</b> Olivenöl (+ 1 EL)
Salz	Pfeffer
<b>3 TL</b> getrocknete Kräuter der Provence	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>1</b> rote oder gelbe Paprikaschote	<b>1</b> Zucchini (ca. 200 g)
<b>1</b> kleine Aubergine (ca. 200 g)	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1 EL</b> Butter	<b>1</b> Packung passierte Tomaten (ca. 425 g)
<b>150 ml</b> trockener Rotwein	<b>1</b> gehäufte TL gekörnte Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> Honig	<b>10</b> Cocktailtomaten
<b>15</b> schwarze Oliven ohne Stein	<b>100 g</b> fester Schafkäse (Feta)
einige Basilikumblätter zum Dekorieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Die Petersilie und das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen, mit den frischen Kräutern fein hacken und mit 100 ml Olivenöl, 1 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1 TL Kräuter der Provence und dem Oregano verquirlen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Paprika, den Zucchini und die Aubergine waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Kräuteröl mischen, auf ein Blech geben und im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.
3. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl und der Butter mit 2 TL Kräuter der Provence glasig braten. Passierte Tomaten, Rotwein, Brühe, 1 TL Salz und Honig dazugeben. Einmal aufkochen und ca. 5 Min. leise kochen lassen.
4. Die Tomaten waschen und halbieren. Mit dem gebackenen Gemüse und den Oliven in den Topf geben. Ca. 5 Min. ziehen lassen. Den Schafkäse klein würfeln. Die Ratatouille mit Käse bestreuen und mit Basilikumblättern dekorieren.