Rezept

Ratatouillesauce mit gegrilltem Manouri

Ein Rezept von Ratatouillesauce mit gegrilltem Manouri, am 24.04.2024

Zutaten

Für die Ratatouillesauce

1	kleiner Zucchino (ca. 150 g)
je 1	rote und gelbe Paprikaschote (je ca. 200 g)
2-3 Zweige	Thymian
4 EL	Olivenöl
1 Dose	Pizzatomaten (400 g)
	Salz
	Chiliflocken
1	kleine Aubergine (ca. 150 g)
1	weiße Zwiebel (ca. 100 g)
1 kleiner Zweig	Rosmarin
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Gemüsefond
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Zucker

Für den Käse

2 EL	Olivenöl
4 Stück	Manouri

Für das Würzöl

1	kleine Knoblauchzehe
1/4 TL	Fenchelsamen
2-3 Zweige	Thymian
2 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 985 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce das Gemüse waschen und putzen. Zucchino und Aubergine zuerst in 1/2 cm dicke Scheiben, diese in dünne Streifen und anschließend in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, weiße Trennwände entfernen. Die Schoten ebenfalls fein würfeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Blätter und Nadeln abzupfen und grob schneiden.

2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 3 Min. dünsten. Die Aubergine dazugeben und weitere 2 Min. garen. Das restliche Gemüse, Thymian, Rosmarin und Tomatenmark einrühren und 3 Min. mitkochen. Tomaten und den Gemüsefond dazugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie je 1 Prise Chiliflocken und Zucker abschmecken und zur Seite stellen.

3. Für den Käse den Backofengrill einschalten. Ein Backblech oder eine feuerfeste Pfanne mit etwas Olivenöl bepinseln, den Manouri daraufsetzen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben (Mitte). In ca. 8 Min. goldbraun überbacken, wenden und noch ca. 2 Min. grillen.

4. Für das Gewürzöl währenddessen den Knoblauch schälen und in möglichst feine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Fenchelsamen im Mörser fein zerreiben. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Knoblauch, Fenchel und Thymian dazugeben und die Pfanne gleich vom Herd ziehen.

---

5. Die Ratatouillesauce nochmals aufkochen lassen. Den Käse mit dem Sägemesser diagonal halbieren und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem lauwarmen Gewürzöl beträufeln und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.