Rezept

Schicht-Ratatouille

Ein Rezept von Schicht-Ratatouille, am 16.06.2025

Zutaten

- **1** große Gemüsezwiebel
- **2** Zucchini
- **3** Tomaten
- **4 Zweige** Rosmarin
- Salz
- **1** Aubergine
- **1** gelbe Paprikaschote
- **200 g** Schafskäse (Feta)
- **4 EL** Olivenöl
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Aubergine und Zucchini waschen und putzen, zuerst in ca. 1 cm dicke Scheiben, dann in Würfel schneiden. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten halbieren und ebenfalls würfeln. Schafskäse mit den Fingern zerbröseln. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen.

2. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Aubergine dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze offen 2-3 Min. schmoren. Dann nacheinander Paprikawürfel, Zucchini und Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Dabei jede Gemüseschicht 2-3 Min. schmoren lassen, bis die nächste Gemüsesorte dazugegeben wird.

3. Den Schafskäse auf dem Gemüse verteilen und das Gemüse zugedeckt weitere 5 Min. schmoren, bis der Käse heiß ist.