Rezept

SiS Ratatouille mit Schafkäse

Ein Rezept von SiS Ratatouille mit Schafkäse, am 05.06.2025

Zutaten

- **1** Zucchino
- **1** kleine Zwiebel
- Salz
- **2 EL** Olivenöl
- **1** kleine Dose stückige Tomaten (400 g)
- ofenfeste Form
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- **200 g** Pilze (Champignons, Austernpilze oder Pfifferlinge)
- Pfeffer
- **2 TL** Kräuter der Provence
- **100 g** Schafkäse (Feta)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Zucchino und Paprikaschoten waschen und abtrocknen. Den Zucchino putzen, längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Halbringe schneiden. Pilze putzen und, falls nötig, kleiner schneiden.

2. Das Gemüse in eine ofenfeste Form geben, salzen und pfeffern. Mit Olivenöl, den Kräutern der Provence und den stückigen Tomaten mischen und im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 200°) 30 Min. garen. Den Schafkäse zerkrümeln und über das noch heiße Gemüse streuen.