

Rezept

Vegetarisches Ofen-Ratatouille mit Fenchel

Ein Rezept von Vegetarisches Ofen-Ratatouille mit Fenchel, am 18.09.2024

Zutaten

1 rote Zwiebel	400 g Cocktailtomaten
1 rote und gelbe Paprikaschoten	3 Stangen Staudensellerie
1 Fenchelknolle	1 Aubergine (ca. 300 g)
1 großer Zucchini (ca. 300 g)	4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	80 g grüne oder schwarze Oliven (ohne Stein)
2 EL Aceto balsamico	1 EL Rotweinessig
2 EL Honig	6 EL Olivenöl
1 TL gemahlener Koriander	4 Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer
1/2 Aufbackbaguette	200 g Ziegenkäserolle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 40 g F, 17 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das restliche Gemüse waschen, putzen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Alles mit den Oliven in eine Auflaufform geben.
2. Beide Essigsorten mit Honig, Olivenöl und Koriander verrühren. Knoblauch schälen und 3 Zehen dazupressen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Marinade mit dem Gemüse mischen und 10 Min. durchziehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Das Gemüse aus der Form auf den mit Backpapier ausgelegten Rost geben und im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 35 Min. garen.
4. Das Baguette in 8 Scheiben schneiden. Nach 20 Min. Garzeit des Gemüses die Brotscheiben für 5 Min. in den Ofen geben, bis sie leicht knusprig sind. Den restlichen Knoblauch halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Den Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden und diese auf die Brotscheiben legen. Das Brot nochmals für etwa 5 Min. in den Ofen geben.
5. Die Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit den Baguettescheiben servieren.