

Ratatouille im Ofen

Zutaten für 3 Portionen:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini (grün)
- 1 Zucchini (gelb)
- 2 Tomaten

Für die Tomatenpaste

- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Oregano
- Thymian
- Rosmarin



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Aubergine, die Zucchini und Tomaten. Schneide sie in Scheiben.
2. Verrühre das Tomatenmark mit dem gepressten Knoblauch und dem Olivenöl. Schmecke die Tomatenpaste kräftig mit Kräutern der Provence wie Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Rosmarin ab.
3. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Streiche eine Tarteform oder eine andere Auflaufform mit der Tomatenpaste ein.
5. Schichte abwechselnd das Gemüse ein. Bestreiche jede Schicht mit Tomatenpaste und verteile den Rest zum Schluss über der ganzen Auflaufform.
6. Backe das Ratatouille im Ofen für 15-20 Minuten.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).