

Ratatouille à la Remy

Von Aaron/ Für 1 Auflaufform/ 4 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten/ Backzeit: 45 Minuten



Zutaten

Rote Paprika | 4

Fleischtomaten | 8

Schalotten | 2

Knoblauchzehen | 2

Olivenöl | 8 EL

Zucker | 1 EL

Thymian | 3 Zweige

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rote Zwiebeln | 4

Zucchini | ½ grüne und ½ gelbe

Aubergine | 1

Honig | 2 TL

Balsamicoessig | 2 EL (dunkler)

Zitronensaft | 2 EL

Anleitung

- 1.** Paprika halbieren, putzen und mit der Haut nach oben auf Backpapier in den Ofen legen. Unter dem Grill so lange rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft.
- 2.** 4 Tomaten kreuzförmig einritzen, Stielansatz entfernen und mit kochendem Wasser überbrühen. Haut abziehen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln.
- 3.** Paprika aus dem Ofen nehmen, Haut abziehen und würfeln. 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen. Paprika- und Tomatenwürfel dazugeben. Salzen, pfeffern und mit dem Thymian etwa 10 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren, noch einmal abschmecken.
- 4.** Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Aus Balsamico, Zitronensaft, Honig, Gewürzen und 6 EL Olivenöl eine Vinaigrette herstellen (kräftig schütteln, am besten in einem leeren Senfglas). Zwiebeln schälen, Zucchini, Aubergine und 4 Tomaten waschen und putzen. Alles in 2 bis 3 mm dicke Scheiben hobeln.
- 5.** Paprikasoße auf dem Boden einer flachen Auflaufform verteilen. Gemüse abwechselnd in die Form schichten, mit Vinaigrette beträufeln. 45 Minuten im Ofen backen (evt. mit Backpapier abdecken). Auf Tellern kleine Stapel anrichten und mit der Soße einen Kreis darumziehen.

Guten Appetit!