



Ratatouille

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

- 1 Aubergine, ca. 400 g
- 2 Zucchini
- 1 Peperoni, rot
- 1 Peperoni, grün
- 2 Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 g Herbes de Provence
- 1 Dose Pelati, gewürfelt, ca. 400 g
- Salz
- Pfeffer

Garraum auf 160 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Gemüse waschen und in Würfel schneiden (separat halten). Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch andrücken und schälen.

Gemüse in folgender Reihenfolge in die Porzellanform geben: Aubergine, Zucchini, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten. Pelati darübergeben, Herbes de Provence darüberstreuen und würzen. Porzellanform auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

100 ml Olivenöl, Extra vergine

Gargut einschieben

Heissluft feucht 160 °C während 45 Min.

Ratatouille nach dem Garen mit einem Löffel mischen. Olivenöl unter ständigem Rühren zugeben.

Tipps

Ratatouille schmeckt am nächsten Tag mit «RegenerierAutomatik feucht» aufgewärmt sogar noch besser.





Zubehör

Porzellanform $\frac{2}{3}$ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

