

Ratatouille mit Feta-Kruste

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zucchini
- 1 rote oder gelbe Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 EL Olivenöl
- 2 EL „rische's Tomätchen“
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose gehackte Tomaten (850 ml)
- 2 TL Gemüsebrühe-Pulver
- 1 Zweig Rosmarin und 1 Zweig Thymian
- 2-3 EL schwarze Oliven
- 150 g Feta

Zubereitung:

- Backofengrill vorheizen.
- Gemüse putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, zunächst Zwiebel und Knoblauch andünsten und dann das restliche Gemüse mit dem Tomatenmark hinzugeben, salzen, pfeffern und unter Wenden kurz anbraten.
- Mit den Tomaten aus der Dose ablöschen, Gemüsebrühe zufügen, aufkochen und alles zugedeckt 10 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen.
- Blättchen vom Thymian abzupfen, Rosmarin fein hacken und zusammen mit den Oliven in die Pfanne geben, umrühren und mit „rische's Tomätchen“ würzen.
- Gemüse in eine Auflaufform füllen, Feta darüber zerbröseln und im heißen Backofen ca. 4-5 Minuten gratinieren.