

# Was Feines fürs Osterfest: Ratatouille

## Ein perfekter Begleiter zu Kartoffeln, Fisch oder Lamm

### Zutaten:

#### Tomatensauce:

1 Schalotte  
2-3 Knoblauchzehen  
30g Tomatenmark  
ca. 5 EL Tomatenpassata  
ca. 2 EL Wasser  
Salz / Pfeffer  
Mediterrane Gewürzmischung  
(italienische Kräuter oder Kräuter der Provence)

#### Gemüse:

1 große Zucchini  
1 eher längliche, schmale Aubergine  
3-4 große, feste Tomaten

#### nach Belieben:

1 Päckchen Mozzarella oder Feta



Rezept für 4 Personen

-----

## So einfach geht's.

- Für die SAUCE die Schalotte und den Knoblauch klein schneiden und kurz in Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark dazu geben und ebenfalls kurz mit anbraten.
- Wasser, Passata und Gewürze hinzugeben und alles ein paar Minuten einköcheln lassen.
- Die Sauce auf dem Boden einer Quiche- oder Auflaufform verteilen.
- Zucchini, Aubergine und Tomaten gleichmäßig dick (ca. 2-3 mm) aufschneiden, die Gemüse abwechselnd schön in die Form auf die Tomatensauce schichten, bis die ganze Form ausgefüllt ist.
- Wer mag: Mozzarella oder Feta klein zupfen bzw. bröckeln und auf dem Gemüse verteilen.
- Nochmals mit etwas Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
- Tipp: Dieses Gericht besticht durch seine Aromen und darf aus diesem Grund gerne etwas intensiver als sonst mit den Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt werden.
- Für 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

-----