



Geschmortes Ratatouille mit knusprigem Steinofenbaguette

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Zucchini	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Öl	3 EL
Zucker	1.5 EL
Tomatenmark	100 g
Gemüsebrühe	200 ml
Tomaten, gehackt	400 g
Baguette	2 St.
Thymian, frisch	2.5 g
Rosmarin, frisch	5 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und anschließend in feine Scheiben schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und klein würfeln. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und ebenfalls in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. 3 EL Öl in einer Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Karotten darin ca. 3 Min. anbraten und mit 1 EL Zucker bestreuen. Danach Zwiebel, Paprikas und Zucchini zugeben und ca. 3–5 Min. mitbraten. Anschließend Tomatenmark zugeben und weitere ca. 2 Min. braten. Gemüse mit Brühe und gehackten Tomaten ablöschen, aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 8 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln. Währenddessen Baguettes im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. knusprig backen.
3. Inzwischen Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, Blättchen bzw. Nadeln von den Stielen zupfen und hacken. Beides unter das Ratatouillegemüse heben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Baguettes aus dem Ofen nehmen.
4. Das Ratatouillegemüse auf Tellern anrichten, Baguettes aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen und dazu servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	487 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	15 g