



# Veganer Ratatouille-Strudel auf Tomatensugo

Zeit gesamt  
50min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	3 St.
Olivenöl	4 EL
Tomaten, passiert	1 kg
Kräuter der Provence, getrocknet	2 EL
Zucker	
Salz	
Auberginen	1 St.
Zucchini	1 St.
Fleischtomaten	2 St.
Blätterteig	1 St.
Sojadrink	1 EL
Basilikum, frisch	25 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch darin ca. 1 Min. anschwitzen. Mit passierten Tomaten ablöschen, 1 EL Kräuter der Provence zugeben, mit Zucker und Salz abschmecken und bei geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe ca. 45 Min. köcheln lassen.
2. Aubergine waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Aubergine und Zucchini salzen und anschließend vorsichtig auspressen.
3. Blätterteig abrollen. Aubergine, Zucchini und Tomate flach gefächert auf dem Teig verteilen, dabei einen ca. 5 cm dicken Rand lassen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und 1 EL Kräuter der Provence bestreuen. Kurze Seiten einschlagen und Blätterteig eng aufrollen. Mit der überlappenden Seite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier setzen, mit Sojadrink bestreichen und im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.
4. Strudel vorsichtig aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Ratatouille-Strudel auf Tomatensugo mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	469 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	23 g