



Ratatouille mit Rubius

Zutaten

- 1 Zucchini
- 1 Kleine Aubergine
- 1 Große rote Zwiebel
- 2 Große Tomaten
- 40g Tomatenmark
- 4 kleine Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Rubius mild
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.
2. Das Tomatenmark mit 2 Esslöffel Olivenöl verrühren. Knoblauch fein hacken, unter das Tomatenmark rühren. Die Mischung auf dem Boden einer Auflaufform verteilen.
3. Das gesamte Gemüse in Scheiben schneiden und gleichmäßig in der Auflaufform schichten. Olivenöl darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Alufolie abdecken und das Ratatouille für rund 40 Minuten im Ofen Backen.
4. Rubius in kleine Stücke schneiden und dann über dem vorgebackenen Ratatouille verteilen. Noch etwas 10 Minuten ohne Alufolie backen.

Weitere Rezepte unter st-mang.com