



Leichter kochen,
besser essen!



KW49 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)
2015

hellofresh.de kundenservice@hellofresh.de

Mit viel Gemüse: Ratatouille aus dem Ofen mit Ziegenkäse und Knoblauch-Ciabatta

Mit unserem Ratatouille aus dem Ofen holst du Dir die ganze Fülle des Herbstes auf den Teller und kannst Dein eigenes kleines Erntedankfest feiern. Das Backofengemüse ist einfach zubereitet und lässt sich problemlos abwandeln, je nachdem, was für Gemüse Du im Haus hast. Lass es Dir schmecken!



45 min.



Stufe 2



Ciabatta



gelbe Paprika



Zucchini



Aubergine



rote Zwiebel



Knoblauch



Pizza-Tomaten



Paprika



Basilikum



Ziegenfrischkäse

Zutaten in Deiner Box	2 Personen.....	4 Personen.....
Ciabatta 1)	1	2
Paprika, gelb	1	2
Zucchini, Aubergine	1	2
Zwiebel, rot	1	2
Knoblauch ⊕	1/4	1/2
Pizza-Tomaten (Dose)	1	2
Paprika, edelsüß 15)	2 g	4 g
Basilikum	5 g	10 g
Ziegenfrischkäse 7)	75 g	150 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 659 kcal
Kohlenhydrate: 93 g
Fett: 19 g, Eiweiß: 25 g
Ballaststoffe: 10 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivener Öl, Salz, Pfeffer, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, tiefes Backblech, große Pfanne



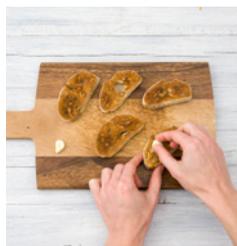
1 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen.
Ciabatta 2–3 Min. darin aufbacken, anschließend aus dem Ofen nehmen und kurz beiseite stellen.



2 **Paprika** waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. **Zucchini** und **Aubergine** waschen, Enden entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.



3 **Zwiebel** abziehen und achteln. In einer Schüssel das ganze **Gemüse** mit 1 ½ EL **Olivener Öl** und etwas **Salz** und **Pfeffer** vermischen. Danach auf einem tiefen Backblech verteilen und im Ofen 15–18 Min. weich garen.



4 **Knoblauch** ⊕ abziehen und eine Hälfte fein hacken. In einer großen beschichteten Pfanne 1 TL **Olivener Öl** erwärmen und gehackten **Knoblauch** darin ca. 1 Min. anbraten. Mit **Pizza-Tomaten** ablöschen und mit **Paprikapulver**, etwas **Salz**, **Pfeffer** und ½ TL **Zucker** würzen. Bis zum Anrichten bei sehr schwacher Hitze weiterköcheln lassen, bis die Soße eine etwas dickere Konsistenz erreicht hat.

5 Sobald das **Gemüse** schön knusprig und leicht bräunlich ist, dieses aus dem Ofen holen. Diesen dann auf Grillfunktion umstellen. **Ciabatta** schräg in Scheiben schneiden und mit ein wenig **Olivener Öl** einpinseln, dann auf dem höchsten Einschub im Ofen knusprig backen. **Ciabatta** aus dem Ofen nehmen und mit der zweiten **Knoblauchhälfte** über die Brotscheiben reiben, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

6 **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und die eine Hälfte grob hacken. **Gemüse** unter die **Tomatensoße** mischen, gehackten **Basilikum** unterrühren.

7 **Ratatouille** auf Tellern verteilen und **Ziegenkäse** in kleinen Stückchen darauf verteilen. Dann mit restlichem **Basilikum** garnieren und zusammen mit **Knoblauch-Ciabatta** genießen!