



Leichter kochen,  
besser essen!



KW15  
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

## Überbackene Ofen-Ratatouille mit Knoblauch-Baguette

Manchmal braucht man nichts weiter als einen warmen Gemüse-Eintopf und ein knuspriges Stück Brot dazu. Das Baguette wird mit einer selbstgemachten Knoblauchbutter gefüllt, die im Ofen geradezu in das Brot hineinschmilzt. Zusammen mit der Ratatouille ist das ein wahres Wohlfühlessen!



35 min.



Stufe 1



Zucchini



Aubergine



rote Paprika



Mini-Baguettes



Knoblauch



rote Zwiebel



Thymian



Rosmarin



Tomaten



Gratinkäse



Kirschtomaten

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
rote Zwiebel	1	2
Knoblauch	1/8 	1/4 
Zucchini	1	2
Aubergine	1	2
rote Paprika	1	2
Thymian/Rosmarin	10 g	20 g
geschälte Kirschtomaten	1 Dose	2 Dosen
Tomaten	2	4
Gratinkäse 7)	50 g 	100 g
Mini-Baguettes 1)	2	4

 Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 678 kcal  
 Kohlenhydrate: 89 g  
 Fett: 25 g, Eiweiß: 25 g  
 Ballaststoffe: 14 g

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

Olivöl, Butter 7), Salz, Pfeffer

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, große Auflaufform, Knoblauchpresse, kleine Schüssel (2), Backpapier, Backblech



**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und in Streifen schneiden. **Zucchini**, **Aubergine** und **Paprika** waschen und in grobe Stücke schneiden. Blätter der **Kräuter** abzupfen und fein hacken. Eine große Auflaufform mit 1 TL **Olivöl** einfetten. 2 EL **Butter** aus dem Kühlschrank holen, damit sie Zimmertemperatur annehmen kann.



**2** **Gemüsestücke** und **Zwiebel** in der Auflaufform verteilen, die Hälfte des **Knoblauchs** dazu pressen (die andere Hälfte in eine kleine Schüssel pressen) und mit den **Kräutern** (ein paar für die Kräuterbutter aufbewahren) sowie **Salz** und **Pfeffer** vermischen. Die **Kirschtomaten** darüber geben, mit **Gratinkäse** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Ofen 20 – 25 Min. backen.

**Tipp:** Wenn Du Dir besonders viel Mühe machen möchtest, kannst Du das Gemüse auch in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd in die Auflaufform schichten.



**3** In einer kleinen Schüssel **Butter** mit dem **Knoblauch** und den restlichen **Kräutern** vermengen. Jedes **Baguette** 3-mal auf der Oberseite quer einschneiden, dabei nicht ganz durchschneiden und die **Kräuterbutter** in die Schlitze streichen. **Knoblauch-Baguettes** in den letzten 10 Min. auf einem mit Backpapier belegten Backblech zur **Ratatouille** in den Ofen geben und mitbacken.

**4** **Ofen-Ratatouille** und **Baguettes** aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann auf Teller verteilen und genießen!

