



# Ratatouille

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Zubereitung

---

- 1 Aubergine, ca. 400 g
- 2 Zucchini
- 1 Peperoni, rot
- 1 Peperoni, grün
- 2 Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 g Herbes de Provence
- 1 Dose Pelati, gewürfelt, ca. 400 g
- Salz
- Pfeffer

### **Garraum auf 160 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen**

Gemüse waschen und in Würfel schneiden (separat halten). Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch andrücken und schälen.

Gemüse in folgender Reihenfolge in die Porzellanform geben: Aubergine, Zucchini, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten. Pelati darübergeben, Herbes de Provence darüberstreuen und würzen. Porzellanform auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

100 ml Olivenöl, Extra vergine

### **Gargut einschieben**

### **Heissluft feucht 160 °C während 45 Min.**

Ratatouille nach dem Garen mit einem Löffel mischen. Olivenöl unter ständigem Rühren zugeben.

## Tipps

---

Ratatouille schmeckt am nächsten Tag mit «RegenerierAutomatik feucht» aufgewärmt sogar noch besser.





## Zubehör

---

Porzellanform  $\frac{2}{3}$  GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 14.12.2021

