



## Saftiges Ratatouille-Sandwich

mit Ziegenfrischkäse



30-40min



3-4 Personen

Dieser Export der südfranzösischen Küche klappt so ziemlich in jeder Form: als Ragout lange im Topf geköchelt, überbacken als Auflauf oder gar saftig aufgetürmt auf dem Brötchen! Die Mischung aus Aubergine, Zucchini und Tomate passt dabei ganz hervorragend zu dem Ziegenfrischkäse und für die Extraportion Schärfe gibt es noch Cayenne-Pfeffer dazu!



- Ziegenfrischkäse
- Tomatenmark
- Lauchzwiebel
- Kräutermix: Rosmarin & Thymian
- Baguettebrötchen
- Aubergine
- Zucchini
- Cayennepfeffer

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backblech
- Backpapier

**Allergene**  
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 520kcal, Fett 19.0g,  
Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 18.4g



Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Enden der **Aubergine** und **Zucchini** entfernen und beides in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Blätter des Rosmarins** und **Thymians** vom Stängel abstreifen und grob hacken.



1-2EL Olivenöl mit **gehackten Kräutern**,  
1/2TI Zucker, **Tomatenmark** und **je nach  
Schärfewunsch Cayennepfeffer** sowie Salz  
und Pfeffer mischen und **geschnittene  
Zucchini** und **Aubergine** damit marinieren.



Das **Gemüse aus Schritt 2** **ebenmäßig** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für ca. 25-30Min. im Ofen backen, bis es gar ist. Zur Mitte der Backzeit einmal wenden.



In der Zwischenzeit die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



Zum Ende der Backzeit, die **Brötchen** halbiert für ca. 3-5Min. mit im Ofen aufbacken, dann beide Seite nach Geschmack mit **Ziegenfrischkäse** bestreichen.



Zum Schluss das **fertige Gemüse** nach Geschmack auf den **Brötchen** verteilen und mit **geschnittenen Lauchzwiebeln** servieren.