



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 gekochelt, 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 Extrapolition Schärfe gibt es noch Cayenne-Pfeffer dazu!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse schneiden

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.



2. Gemüse marinieren

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



3. Gemüse rösten

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.



4. Lauchzwiebeln schneiden

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



5. Brötchen bestreichen

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



6. Sandwich belegen

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