



# Ratatouille-Auflauf

Zeit gesamt  
🕒 1h

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	2 EL
Tomatenmark	20 g
Tomaten, gehackt	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 TL
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL
Zucchini	2 St.
Auberginen	1 St.
Strauchtomaten	4 St.
Basilikum, frisch	10 g
Vemondo Reibegenuss	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Öl zugeben und Anbratstufe/3 Min. dünsten. Tomatenmark, gehackte Tomaten, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräuter der Provence zugeben und 10 Min./120 °C/Stufe 1 kochen.
2. Inzwischen Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
3. Nach Ende der Garzeit Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Hälfte der Tomatensauce in die Auflaufform geben. Gemüsescheiben abwechselnd leicht überlappend in die Auflaufform geben. Übrige Sauce über das Gemüse geben, mit Reibegenuss und Basilikumblättern belegen und im Ofen ca. 35–40 Min. überbacken und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	242 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	11 g