



# Ratatouille

aus dem Ofen



Zutaten für 2 Personen:

## Soße

300 ml Tomatenpassata  
1 EL Tomatenmark  
2 TL Agavendicksaft  
(oder Prise Zucker)  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 TL getrockneter Oregano  
etwas Olivenöl

Das Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel mit einer gepressten Knoblauchzehe im Sonnenblumenöl anbraten und mit der Tomatenpassata ablöschen.

Tomatenmark, Agavendicksaft und Oregano einrühren und einkochen lassen. Die Soße dann in eine flache Quicheform oder eine ofenfeste Pfanne geben und darauf das Gemüse abwechselnd schichten – erst eine Scheibe Aubergine, dann Zucchini, gefolgt von Tomate und Mozzarella. Wiederholen, bis die Form voll ist.

Pfeffer  
Salz

Den restlichen Mozzarella auf dem Gemüse verteilen, etwas Thymian und Olivenöl darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20 – 30 Min backen.

## Ratatouille

1 Aubergine  
3 – 4 Tomaten  
2 Mozzarella  
(oder vegane Alternative)  
1 Zucchini  
1 EL getrockneter Thymian  
2 EL Sonnenblumenöl  
frisches Basilikum

Je nachdem wie dick die Gemüsescheiben sind, variiert die Backzeit.

Zum Ratatouille frisches Baguette oder Brötchen/ Brot aus unserem glutenfreien Sortiment servieren.