

Bunte Ratatouille-Schnecke mit Mozzarella



Stufe 1



Zubereitungszeit: 45 Min.
Ruhezeit:



Zutaten:

300 g Aubergine(n)
2 Knoblauchzehen
3 Kugel(n) Mozzarella
3 EL Olivenöl
1 EL Oregano
75 g Parmesan (gerieben)
400 g Pellkartoffel(n)
400 g Strauchtomaten
70 g Tomatenmark
300 g Zucchini(s)
1 EL Zucker
200 g Zwiebel(n), rot
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
Salz



Küchenprofi
Bauernpfanne
Provence in
schwarz, 28 cm



Küchenprofi
Bauernpfanne
Provence in
schwarz, 24 cm



Küchenprofi
Schmorpfanne
Marmite in rot



Küchenprofi
Käsereiber aus
Edelstahl



Westmark
Knoblauchpresse
Biopress



Zassenhaus
Salzmühle
BERLIN, Buche
dunkel gebeizt



Cilio Kochlöffel
Toscana
Olivenholz



Dick Office-/Gem
üsemesser
Premier Plus



ASA Platzteller
Seasons denim



GRAEF
Allerschneider
Vivo V 11

1

Öl in der Pfanne erhitzen. Zucker und Tomatenmark einrühren und leicht anbraten. Die passierten Tomaten dazugeben, den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Den Oregano untermischen, den Sugo mit Salz und Pfeffer würzen und bei niedriger Hitze offen köcheln lassen.

2

Das Gemüse waschen, Stielansätze entfernen. Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Den Mozzarella trocken tupfen. Alle vorbereiteten Zutaten in gleichmäßige, etwa 0,6 cm dicke Scheiben schneiden.

3

Die Auberginenscheiben auf einem großen flachen Teller verteilen, mit etwas Salz bestreuen und 10 Min. ruhen lassen, dann abtupfen. Einige Mozzarellascheiben beiseitelegen.

4

Pfanne vom Herd ziehen, die verschiedenen Scheiben zu Türmchen stapeln, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Die Türmchen auf die Seite gekippt von außen nach innen zu einer Schnecke geformt in den Sugo der Pfanne legen.

5

Übrige Mozzarellascheiben zerrupfen und auf der Schnecke verteilen. Den Parmesan aufstreuen und die Schnecke im heißen Ofen 60-70 Minuten backen.

Wer das Ratatouille vegetarisch genießen möchte, lässt den Parmesan einfach weg!