

## 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!