



Ratatouille Italian Style



6 Portionen



50 Minuten

ZUTATEN

1 Pck. passierte Tomaten
1 Aubergine
1 mittelgroße Zucchini
1 Paprika (ideal: gelb)
8-10 Mini-Rispentomaten
1 TL Salz
Pfeffer
2 EL Pizzagewürz
Balsamico

ANMERKUNG

Man kann auch frische Majoran-Zweige auflegen. Zu dieser Ratatouille passen frische Nudeln (z.B. Bandnudeln) oder geröstete Kartoffeln.

ZUBEREITUNG

1. Gemüse waschen, Aubergine und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Paprika zu Stiften schneiden, Tomaten halbieren.
2. Passierte Tomaten in den Omnia geben und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern (Pizzagewürz) würzen.
3. Paprika, Zucchini und Aubergine abwechselnd schichten, Rispentomaten oben auflegen.
4. Balsamico auf dem Gemüse verteilen.
5. Omnia zunächst 5 Minuten auf höchster Stufe erhitzen, dann den Auflauf weitere 30-35 Minuten garen.

