



Rezept der Woche

Ratatouille mit Tomaten, Zucchini und Auberginen

1 Zwiebel, fein gewürfelt 1 Knoblauchzehe, in feinen Scheiben	in
reichlich Olivenöl	glasig anschwitzen, dabei leicht salzen.
3 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin 1 Dose Tomaten oder selbst blanchierte frische Tomaten	hinzufügen. Bei kleiner Hitze 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Danach mit
1 EL Ajvar Salz Zucker Pfeffer	abschmecken und in eine Auflaufform gießen.
6 Tomaten 1 Zucchini 1 Aubergine	in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und abwechselnd in die Form schichten. Das Gemüse mit
etwas Olivenöl	bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 180 Grad Ober/Unterhitze für 35 Minuten im Backofen backen.

Vor dem Servieren mit ein paar Thymianblättchen, Basilikumblättern und Parmesan bestreuen.

Dazu schmeckt ein Baguette, Couscous, Nudeln oder Salzkartoffeln. Mit Salat der Saison servieren.

Fertig, guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de

