

# RATATOUILLE

klassisch französisch mit Pad dazwischen

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 60 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
1 Zucchini  
2 Tomaten  
½ Melanzani  
1 Zwiebel  
1 Paprikaschote  
1 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
¼ l Rotwein  
500 ml Tomatensauce  
Kräuter der Provence: (Rosmarin, Oregano, Bohnenkraut, Thymian)  
Weißbrot, Baguette als Beilage

## ZUBEREITUNG:

1. Die Pads und das Gemüse in Scheiben schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne kräftig rösten
3. Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Tomatensauce aufgießen. Die Kräuter, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz aufkochen lassen
4. Beiseite stellen
5. Nun die mit Olivenöl ausgestrichene Auflaufform abwechselnd mit dem Gemüse und den Pad-Streifen auslegen
6. Die Tomatensauce darüber gießen und im Backrohr bei 180 Grad ca. 45 min backen
7. Mit Weißbrot oder Baguette servieren

