

Ratatouille-Variante mit Brat- oder Backofenkartoffeln

Flischersatz-Gericht

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

Zutaten:

2 Zucchini, 1 Aubergine, 3 Tomaten, 3 Zwiebeln (jew. in 1/2-cm-Scheiben schneiden), 2 Schalotten (kleingeschn.), 400 g geh. Tomaten (Dos.), jew. 3 Zw. Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum (gfs. jew. 1 TL getrockn.), Olivenöl, Salz, 4 EL Ketchup; für d. Soße: 1 Möhre, 1/2 St. Lauch (jew. i. fein. Scheib.), ca. 3 cm Ingwerwurzel, Pfeffer, evtl. Blatt-petersilie z. Überstreuen, 8-10 mittelgr. festkoch. Kartoffeln, Rosmarin (frisch od. getr.).

Zubereitung:

Gemüsescheiben (auf Backblechen m. Backpapier) mit Öl bestreichen, würzen & bei 200° C (UL) ca. 30 min. ausbacken; Kartoffeln in mittlere Würfel schneiden & 8-10 min. 'halbgar' kochen, danach in e. Pfanne braten (dabei Rosmarin überstreuen & salzen). Soße: Schalotten, Möhre, Lauch & gerieb. Ingwer anschwitzen; geh. Tomaten dazu; mit den fein gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer & Ketchup abschmecken. Das gebratene / gegrillte Gemüse & die Soße getrennt servieren; die gezupfte Blattpetersilie zum Überstreuen bereitstellen.

Variationen:

Altern.: Gemüsescheib. jew. i. e. Pfanne kurz anbraten & auf Kü.-Krepp abtropfen lassen. Evtl. kurz (ohne Öl) angeröst. Pinienkerne od. gehobelte Mandeln in die Sauce geben. Backofenkartoffeln ('Spalten') mit frischem Rosmarin anstelle der Bratkartoffeln.

Bemerkungen:

Uta: BGL 2017

Wir bevorzugen inzw. wg. d. gering. Aufwands d. Backofenherstellung (oben als 'Pfannengericht' deklariert)! Wegen der Soße fand ich' s viel leckerer als das sonst eher 'suppige' Ratatouille. Uli

Links:

[Küchenschlacht, ZDF, 15.05.17](#)

Bilder:

