

# Bunter mediterraner Ratatouille - Auflauf mit Schafskäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Da lässt der Urlaub grüßen, einfach, fleischlos, herzhaft, für jeden Tag

## Zutaten

- 500 g Pellkartoffeln
- 200 g zerbröckelter Schafskäse
- 400 g vollreife Tomaten, ohne Kerne in Würfeln
- (Geht auch mit Konserve)
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in groben Spalten
- 1 Aubergine, gewürfelt
- 2 Zucchini gewürfelt
- 1 gelber Gemüsepaprika, gewürfelt
- 2 grüner Gemüsepaprika, gewürfelt
- ½ Fenchelknolle gewürfelt
- 2 El gutes Olivenöl
- 2 Tl getrocknete Kräuter der Provence
- Salz, etwas frisch gemahlener Chili oder Cayenne, eine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel 15 min. kochen, pellen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse waschen, putzen und in 1,5 cm große Würfel schneiden.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten und als erstes die Auberginen, Zucchini und Paprika dazu geben.

### **Schritt5**

1 - 2 min. zusammen mit dem Tomatenmark angehen lassen, salzen, etwas frisch gemahlene Chili oder Chilipulver und mit einer Prise Zucker würzen.

### **Schritt6**

Die Tomatenwürfel unterschwenken und zuletzt die Kartoffelwürfel unterheben, nachschmecken.

### **Schritt7**

Alles in eine ausreichend große, feuerfeste Auflaufform geben und mit dem zerbröckelten Schafskäse gleichmäßig bestreuen.

### **Schritt8**

Bei 180 ° C für ca. 25 min. in den Backofen schieben, appetitlich überbacken.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, ev. mit etwas frischem Oregano garnieren.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** einfach und schnell, fleischlos, herzhaft, preiswert, schafskäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-mediterraner-ratatouille-auflauf-mit-schafskaese/>