

Saftiges Ratatouille Gemüsebrot

für 2 Personen

Zutaten:

für die Paprika-Mandel-Creme

| | |
|-------|---------------------------|
| 1/3 | Paprika, rot |
| 50 g | Mandeln, geschält |
| | Salz |
| 1 Msp | Paprikapulver, geräuchert |

für die Ratatouille

| | |
|------------|---------------|
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 2/3 | Paprika, rot |
| 75 g | Aubergine |
| 75 g | Zucchini |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 | Tomate |
| 5 Zweige | Thymian |
| 5 Zweige | Oregano |
| | Salz |
| 1 handvoll | Rucola |

Zubereitung:

Paprikacreme

Paprika waschen, putzen und grob würfeln.

Mandeln grob hacken.

Paprika, Mandeln, Tomatenmark und Gewürze zusammen pürieren.

Ratatouille:

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Paprika, Aubergine und Zucchini waschen, putzen und in feine Würfel, ca. 5 mm groß, schneiden.

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen, Gemüsewürfel zugeben und 7 – 8 Min braten.

Tomate waschen, Strunk entfernen und fein würfeln, ca. 5 mm groß.

Thymian und Oregano waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken

Tomatenwürfel und gehackte Kräuter zugeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Min cremig einköcheln lassen

Salz zugeben und abschmecken.

Rucola waschen und trockenschleudern.

Brot im Toaster auftoasten oder im Backofen bei 200 ° C ca. 5 Min rösten.

Geröstete Brotscheiben mit Paprika – Mandel – Creme bestreichen.

Ratatouille und Rucola auf 2 Scheiben verteilen, mit den restlichen Brotscheiben abdecken und warm servieren.

Dieses Rezept stammt von Petra Ziegler.