

Ratatouille aus dem Backofen

Zutaten

(für 4 Portionen)

1 Paprika rot

4 Tomaten

1 Aubergine

1 Zucchini

½ Gemüsezwiebel

½ l Gemüsebrühe

1 El Zitronensaft

Kräuter der Provence, Pfeffer, Knoblauch, Salz



Das gewaschene Gemüse in dicke Scheiben oder grobe Würfel schneiden.

Eine breite Auflaufform mit Olivenöl einreiben, das Gemüse einschichten, mit Brühe, Zitronensaft und Gewürzen begießen. Die Form für ca. 30 Min. in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben.

Evtl. das Gemüse ab und zu wenden.

Pro Person

Energie 50 kcal

Fett 0,7 g

BE ca. 0,3