



## MEIN GENUSS



### Ratatouille



**It's a match!**

Unser Harissa Gewürz sorgt für ordentliche Würze bei diesem Rezept. It's a match!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Für die Marinade Olivenöl, Tomatenmark, Knoblauch und Gewürze vermengen. Die Knoblauchzehen zerkleinern. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln waschen, putzen und in Kartoffelspalten schneiden. Diese nebeneinander in eine feuerfeste Auflaufform legen.
- 3 Die Kartoffelspalten mit der vorbereiteten Marinade bestreichen. Dafür eignet sich am besten ein Küchenpinsel. Hast du keinen Pinsel zur Hand? Dann lässt sich die Marinade auch mit einem Teelöffel verteilen.
- 4 Die Auflaufform mit den marinierten Kartoffelspalten in den vorgeheizten Backofen schieben für einen Zeitraum von 20 Minuten bei 175 °C.
- 5 In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten. Die Paprika und die Zucchini in Würfel schneiden. Je nach Belieben die Champignons und Zwiebeln nach dem Putzen in Viertel oder in Scheiben schneiden.
- 6 Zum Schluss das Gemüse zu den Kartoffeln in die Auflaufform geben. Die restliche Marinade darüber verteilen. Nach weiteren 15 Minuten bei etwa 175 °C ist die Ratatouille fertig.

### Zutaten

Für zwei Personen benötigst du:

600 g Kartoffeln  
1 rote Paprikaschote  
200 g frische Champignons  
1 kleine Zucchini  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Tomatenmark  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
1 EL Thymian  
1 Rosmarinzwig  
1 TL Dattelsüße  
1 TL Harissa Gewürz  
Zitronengras nach Belieben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.10.2026.