



Ratatouille



It's a match!

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







Zubereitung

- Für die Marinade Olivenöl, Tomatenmark, Knoblauch und Gewürze vermengen. Die Knoblauchzehen zerkleinern. Den Backofen auf 175 °C vorhiezen.
- Die Kartoffeln waschen, putzen und in Kartoffelspalten schneiden. Diese nebeneinander in eine feuerfeste Auflaufform legen.
- Die Kartoffelspalten mit der vorbereitetet 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.
- Die Auflaufform mit den marinierten Kartoffelspalten in den vorgeheizten Backofen schieben für einen Zeitraum von 20 Minuten bei 175 °C.
- 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.
- 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 Rosmarinzweig

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 28.04.2026.