

Raclette-Rezept Kleines Ratatouille mit Parmesan

Zutaten für 10 Pfännchen:

50 g	Aubergine 50 g
50 g	Zucchini 50 g
50 g	Paprika rot 50 g
1	kleine Zwiebel
1	MS Knoblauch gehackt
1	EL. Tomatenmark
1	EL Olivenöl (hoch erhitzbar)
4	EL passierte Tomaten
10	dünne Scheiben Baguette
150 g	Parmesan gerieben

Zubereitung:

Paprika, Zucchini und Auberginen in Würfel schneiden.

Kleine Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen und das Gemüse dazu geben.

Den Knoblauch hinzufügen, mit Tomatenmark abrösten und mit passierten Tomaten auffüllen. 3 Minuten kochen lassen und mit leicht gerösteten Baguettescheiben belegen. In einem Pfännchen mit Parmesan gratinieren.