

Ratatouille mit Ofenkartoffeln und Kräutercreme

Dauer: 45 Minuten Personen: 4-6

LIES DIR DAS REZEPT KOMPLETT DURCH BEVOR DU BEGINNST!



Zutaten für:

Ratatouille a la KIMBA

1 Flasche passierte Tomaten	je 1 gelbe und rote Paprika
2 Esslöffel Tomatenmark	1 kleine Zwiebel
50 g Butter	1 Knoblauchzehe
5 Pilze	4 EL Kräuter nach Wunsch
1 kleine Zucchini	Salz, Pfeffer, Honig, Paprikapulver
1 halbe Aubergine	
4 kleine Karotten	
12 Cherry-Tomaten	

Ofenkartoffeln

1,5 kg vorwg. festkochende Kartoffeln
200 ml Rapsöl
2 kleine Knoblauchzehen
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian
1 EL Basilikum

Kräutercreme

200 g Quark
200 g Joghurt
3 EL Kräuter
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Hier ist noch Platz für deine Ideen und Notizen:

Bitte umblättern!

Zubereitung Ofenkartoffeln

1. Die Kartoffeln werden in ungefähr 5 mm dicke Scheiben geschnitten. Alle Scheiben auf einem Backblech mit einem hohen Rand verteilen.
2. Der Knoblauch muss geschält werden. Dann die Blättchen vom Rosmarin, vom Thymian und vom Basilikum, sowie den Knoblauch, Pfeffer, Salz und Paprikapulver in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab 2 Minuten mixen.
3. Das ganze Öl über die Kartoffeln gießen und alles mit den Händen vermischen, bis jede Kartoffel etwas Öl bekommen hat.
4. **Bitte lass dir bei den Einstellungen zum Ofen und beim rein- und rausschieben des Blechs von einem Erwachsenen helfen.**
5. Der Ofen muss auf die Grillfunktion gestellt werden sowie auf 250 Grad. Das Blech kommt in die 2. Ofenschiene von oben.
6. Die Kartoffeln nicht aus den Augen lassen und mindestens alle 5- 6 min. vorsichtig wenden. **ACHTUNG HEIß!** Nach 20 – 30 min. sollten sie fertig sein.

Während die Kartoffeln im Ofen schmoren, kannst du dich um das Ratatouille und den Kräuterquark kümmern:

Zubereitung Ratatouille

1. Zu allererst die Karotten, die Zwiebel und die Knoblauch Zehen schälen. Alle Kräuter fein hacken.
2. Nun das Gemüse in 2 x 2 cm Würfel schneiden. Die Tomaten in 4 gleichgroße Teile schneiden.
3. Jetzt wird das Gemüse nach und nach in Öl angebraten. Alle Gemüsesorten können ruhig 3-4 Minuten lang braten.
4. Dann das Tomatenmark zum Gemüse geben und verrühren. Nun die passierten Tomaten und die Butter hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Dabei immer rühren!
5. Jetzt alle Kräuter, den Honig und die Tomaten dazumischen und noch ein bisschen köcheln lassen mit wenig Hitze.
6. Jetzt kannst du alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver vorsichtig würzen bis es dir gut schmeckt.



Zubereitung Kräuterquark

1. Die Kräuter fein hacken. Die halbe Zitrone muss ausgepresst werden.
2. Jetzt den Quark, den Joghurt, die Kräuter und erstmal die Hälfte von dem Zitronensaft in eine Schüssel machen und alles mit einem Löffel gründlich verrühren.
3. Jetzt kannst du es mit Salz und Pfeffer und vielleicht mit etwas mehr Zitronensaft würzen, bis es dir Salz und schmeckt!



Viel Spaß und guten Appetit!

