



Rauchiges Ratatouille

mit Hirtenkäse und Knoblauch-Bruschetta



HELLO GERÄUCHERTES PAPRIKAPULVER

Ein Gewürz für die besondere rauchige Note. So bekommt Dein Gericht die Süße der Paprika, eine leichte Schärfe und ganz viel Grillaroma.



gelbe Paprika



Zucchini



Aubergine



rote Paprika



Knoblauchzehe



stückige Tomaten mit Basilikum



geräuchertes Paprikapulver



Ciabatta



Basilikum



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"



Hirtenkäse

25 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Veggie

Träum Dich schon mal in den Frühling – mit ganz viel frischem Gemüse und herzhaftem Käse! Dieses Gericht ist wirklich ein Gaumenschmaus, der selbst unseren französischen Mitarbeiter Olivier voll überzeugt hat. Das rauchige Paprikapulver unterstreicht die feine Süße der Paprika und Tomate. Der milde Hirtenkäse bringt extra Würze und mit der Knoblauch-Bruschetta wirst Du Deinen Teller sauber putzen. Guten Appetit bei diesem **ballaststoffreichen** Gericht!

Wasche das **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 kleinen Topf**, eine **Knoblauchpresse**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Gelbe und **rote Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

Enden von **Zucchini** und **Aubergine** abschneiden, dann beides in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen.



2 FÜR DAS RATATOUILLE

Paprikastreifen, **Zucchini-** und **Auberginenwürfel** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das Ciabatta lassen).

Mit **Olivenöl*** beträufeln, etwas **salzen*** und **pfeffern*** und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



3 WÄHRENDEDESSEN

In einem kleinen Topf **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, die **Hälfte** des **Knoblauchs** dazupressen und ca. 1 Min. dünsten.

Mit **stückigen Tomaten** ablöschen.

Gewürzmischung und **geräuchertes Paprikapulver**, etwas **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **Soße** ca. 5 Min. einköcheln lassen.



4 BRUSCHETTA ZUBEREITEN

Ciabatta längs aufschneiden und 6 – 8 Min. zum **Gemüse** in den Backofen geben.

Anschließend **Ciabattahälften** mit dem restlichen **Knoblauch** einreiben.

Mit **Olivenöl*** beträufeln und je nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Ciabattahälften in große Stücke schneiden.



5 ZUM SCHLUSS

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken.

Hirtenkäse mit den Händen zerkleinern.



6 ANRICHTEN

Ratatouille auf Tellern anrichten, **Tomatensoße** und zerkleinerten **Hirtenkäse** darüber verteilen, mit gehacktem **Basilikum** bestreuen und zusammen mit **Knoblauch-Bruschetta** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
gelbe Paprika <small>ES NL</small>	1	1	2
rote Paprika <small>ES NL</small>	1	2	2
Zucchini <small>BE ES</small>	1	1	2
Aubergine <small>BE ES</small>	1	1	2
Knoblauchzehe <small>ES</small>	1	2	2
stückige Tomaten mit Basilikum (Pkg.)	1	1½ ☞	2
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	2 g	4 g	4 g
geräuchertes Paprikapulver	1 g	2 g	2 g
Ciabatta ¹⁾	½ ☞	¾ ☞	1
Hirtenkäse ⁵⁾	150 g	300 g	300 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Olivenöl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	385 kJ/92 kcal	2807 kJ/671 kcal
Fett	5 g	33 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	9 g	66 g
- davon Zucker	4 g	29 g
Eiweiß	3 g	25 g
Ballaststoffe	2 g	12 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

¹⁾ Weizen ⁵⁾ Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!