



# Rauchiges Ratatouille

mit Hirtenkäse und Knoblauch-Bruschetta



## HELLO PAPRIKAPULVER

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



Ciabatta



gelbe Paprika



rote Paprika



gelbe Zucchini



Aubergine



Knoblauchzehe



gehackte Tomaten



Gewürzmischung



Paprikapulver



Thymian



Hirtenkäse

25 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung Veggie

leichter Genuss Zeit sparen

Ein Fest der Sinne! Dieses Gericht ist wirklich ein Gaumenschmaus, selbst unser französische Mitarbeiter Olivier könnte es nicht besser machen. Das rauchige Paprikapulver unterstreicht die feine Süße der Paprika und Tomate. Der milde Hirtenkäse bringt extra Würze und mit dem Knoblauch-Baguette wirst Du Deinen Teller sauber putzen. Guten Appetit bei diesem **scharfen** Gericht.



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 kleinen Topf** und eine **Knoblauchpresse**.



## 1 VORBEREITUNG

**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 1½ TL [1½ EL] **Olivenöl** beträufeln, etwas **salzen** und **pfeffern** und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



## 3 WÄHRENDESSEN

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] **Öl** auf mittlerer Stufe erhitzen, ½ [1] **Knoblauchzehe** dazupressen und ca. 1 Min. dünsten. Mit **gehackten Tomaten** ablöschen. **Gewürzmischung** und das geräucherte **Paprikapulver**, 1 [2] Prise **Zucker**, etwas **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 1 TL [1 EL] **Olivenöl** beträufeln und je nach Geschmack mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Ciabattahälften** in große Stücke schneiden.



## 5 ZUM SCHLUSS

Blätter vom **Thymian** abzupfen und grob hacken. **Hirtenkäse** mit den Händen zerkleinern.



## 6 ANRICHTEN

**Ratatouille** auf Teller verteilen, **Tomatensoße** und zerkleinerten **Hirtenkäse** darüber verteilen, mit gehacktem **Thymian** bestreuen und zusammen mit **Knoblauch-Bruschetta** genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
gelbe Paprika	1	2
rote Paprika	1	2
gelbe Zucchini	1	2
Aubergine	1	2
Knoblauchzehe	1	2
gehackte Tomaten	1 Dose	2 Dosen
Gewürzmischung „Italian Allrounder“ 15)	2 g	4 g
Ciabatta 1)	½ ☞	1
geräuchertes Paprikapulver 15)	1 g	2 g
Thymian	10 g	20 g
Hirtenkäse 7)	150 g	300 g

(Oliven-)Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
☞ 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	346 kJ/83 kcal	2492 kJ/598 kcal
Fett	4 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	15 g
Kohlenhydrate	9 g	59 g
– davon Zucker	4 g	28 g
Eiweiß	4 g	28 g
Ballaststoffe	2 g	13 g
Salz	1 g	4 g

## ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch  
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!