

Ratatouille-Timbales



4 Portionen

300 g Auberginen
0,5 dl Öl
200 g Peperoni, rot, grün und gelb
200 g Zucchini
100 g Tomaten
60 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, italienische Kräutermischung
200 g rundes Toastbrot
200 g Mozzarella

Auberginen in 5 mm dünne Scheiben schneiden, in Öl beidseitig braten.

Peperoni entkernen, mit den Zucchini und Tomaten klein würfeln. Zwiebeln fein hacken, im restlichen Öl dünsten, Knoblauch dazupressen, Gemüse beifügen, mitdünsten, zugedeckt weich köcheln, würzen.

Brot in 5 mm dicke Scheiben schneiden, tosten. Mozzarella in Scheiben schneiden.

8 hohe Portionen-Souffléförmchen einfetten. Abwechslungsweise Auberginen, Gemüsewürfeli, Mozzarella und Brot in die Förmchen satt einschichten und wenig festdrücken. Förmchen in ein heisses Wasserbad stellen. Im 160 Grad heissen Ofen 25 Minuten garen.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweiz. Natürlich.