

Ratatouille-Salat

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 Paprikaschoten
- 2 kleine Zucchini
- 2 große rote Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Tomaten
- 4 Zweige Basilikum
- 2 EL Balsamico-Essig
- 20 g Parmesan

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, Stielansätze entfernen und in grobe Würfel oder Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mischen.

Knoblauch abziehen und zu dem Gemüse pressen. Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und hacken, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl unter das Gemüse mischen und alles auf einem Backblech verteilen. 15 Minuten im Ofen garen.

Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Basilikum waschen, Blätter abzupfen und hacken. Das Ofengemüse in eine Schüssel geben, Tomaten, Basilikum und Balsamico-Essig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan hobeln und über dem Salat verteilen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 12.02.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen