

## Koch-Timer



**A**

Apfelkuchen  
Auberginen, gefüllt

**B**

Backofen-Ratatouille  
Basilikumnocken auf Tomaten  
Brokkoligratin

**C**

Couscous-Salat mit Pesto  
...

Eigenes Rezept



**Start-Bildschirm**

## Backofen-Ratatouille

### Zutaten

3 Paprikaschoten  
1 Zucchini  
1 Gemüsezwiebel  
400g Tomaten  
4 Knoblauchzehen  
2 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
1-2 Zweige Rosmarin  
1/8 l Gemüsebrühe

### Geräte

Backofen,  
Schüssel,  
ofenfeste  
Form

### Zubereitung

Das Gemüse wird zerkleinert und bei 220° im Ofen gegart. Wer Ratatouille nur aus dem Topf kennt, sollte diese Variante probieren. Die Röststoffe, die beim Garen im Backofen entstehen, sorgen für ganz intensives Gemüsearoma.

**Rezept - Überblick**

## Backofen-Ratatouille

### Zutaten

3 Paprikaschoten  
1 Zucchini  
1 Gemüsezwiebel  
400g Tomaten  
4 Knoblauchzehen  
2 EL Zitronensaft

### Geräte

Backofen,  
Schüssel,  
ofenfeste  
Form

15

~~Backofen auf 220°  
vorheizen~~ fertig

15

Gemüse zerkleinern &  
in der Schüssel mischen

30

In der Ofenform, mittlere  
Schiene, schmoren

15

zwischendurch wenden  
(Zwischenalarm)

**Rezept - Timer**