

Mini Ratatouille mit Feta

Zutaten

2 Knoblauchzehen
5–6 EL mildes Olivenöl
2–3 EL Rotweinessig
150 ml Gemüsebrühe
3 EL Ajvar (scharfes Paprikapüree)
125 ml Sahne
Salz, Zucker
3–4 Zweige Thymian
1 grüne und 1 gelbe Zucchini
4–5 mittelgroße Romana■Tomaten
1 Aubergine
200 g Fetakäse
Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, fein hacken und in 2 EL heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Essig und Brühe ablöschen. Ajvar und Sahne dazugeben, abschmecken und etwas einkochen lassen.
2. Thymian hacken. Zucchini, Tomaten und Aubergine putzen und mit einer Mandoline in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden.
3. Die Gemüsescheiben in einer Schüssel mit etwas Ajvar schwenken.
4. Ofen auf 180 °C vorheizen. Feta in kleine Cocotten bröckeln und Ajvar■Sahne■Soße darübergießen. Die marinierten Gemüsescheiben fächerartig einschichten, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen, Thymian darüberstreuen.
5. Etwa 25 Minuten backen.