



Rauchiges Ratatouille

mit Hirtenkäse und Knoblauch-Bruschetta



HELLO GERÄUCHERTES PAPRIKAPULVER

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



gelbe Paprika



Zucchini



Aubergine



rote Paprika



Knoblauchzehe



stückige Tomaten



geräuchertes Paprikapulver



Ciabatta



Basilikumpaste



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"



Hirtenkäse



25 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung Veggie

leichter Genuss

So schmeckt uns der Sommer – mit ganz viel frischem Gemüse und herzhaftem Käse! Dieses Gericht ist wirklich ein Gaumenschmaus, selbst unser französischer Mitarbeiter Olivier hat sich damit begeistern lassen. 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 **ballaststoffreichen** Gericht!

Wasche das **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 kleinen Topf**, eine **Knoblauchpresse**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

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



4 BRUSCHETTA ZUBEREITEN

Ciabatta längs aufschneiden und 6 – 8 Min. zum **Gemüse** in den Backofen geben.

Anschließend **Ciabattahälften** mit dem restlichen **Knoblauch** einreiben.

Mit **Olivenöl*** beträufeln und je nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Ciabattahälften in große Stücke schneiden.



5 ZUM SCHLUSS

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken.

Hirtenkäse mit den Händen zerkleinern.



3 WÄHRENDESSEN

In einem kleinen Topf **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, die **Hälfte** des **Knoblauchs** dazupressen und ca. 1 Min. dünsten. Mit **stückigen Tomaten** ablöschen. **Gewürzmischung** und **geräuchertem Paprikapulver**, etwas **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **Soße** ca. 5 Min. einköcheln lassen.



6 ANRICHTEN

Ratatouille auf Teller verteilen, **Tomatensoße** und zerkleinerten **Hirtenkäse** darüber verteilen, mit **Basilikumpaste** beträufeln und zusammen mit **Knoblauch-Bruschetta** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|-------------------------------------|----------------|----------|---------|
| gelbe Paprika BE NL | 1 | 1 (groß) | 2 |
| rote Paprika BE NL | 1 | 1 (groß) | 2 |
| Zucchini BE PL | 1 | 1 (groß) | 2 |
| Aubergine NL PL | 1 | 1 (groß) | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 | 2 |
| stückige Tomaten (Pkg.) | 1 | 1½ | 2 |
| Gewürzmischung "HelloMediterraneo" | 2 g | 4 g | 4 g |
| geräuchertes Paprikapulver | 1 g | 2 g | 2 g |
| Ciabatta ¹⁾ | ½ | ¾ | 1 |
| Hirtenkäse ⁵⁾ | 150 g | 300 g | 300 g |
| Basilikumpaste | 15 ml | 15 ml | 24 ml |
| Olivenöl* | je 1 EL | je 1½ EL | je 2 EL |
| Öl* | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | | |

* Gut, im Haus zu haben.

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. 750 g) |
|---------------------------------|----------------|---------------------|
| Brennwert | 372 kJ/89 kcal | 2707 kJ/647 kcal |
| Fett | 5 g | 34 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2 g | 13 g |
| Kohlenhydrate | 9 g | 62 g |
| – davon Zucker | 4 g | 27 g |
| Eiweiß | 4 g | 26 g |
| Ballaststoffe | 2 g | 12 g |
| Salz | 1 g | 2 g |

ALLERGENE

¹⁾ Weizen ⁵⁾ Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande, **PL:** Polen

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!