

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. September 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Dennis Aseev

Ratatouille-Türmchen mit Gemüsesauce und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

2 rote Paprikaschoten
 2 Tomaten
 2 kleine Karotten
 2 kleine Zwiebeln
 1 Knoblauchknolle
 3 Zweige Basilikum
 3 Zweige Rosmarin
 3 Zweige Thymian
 Rapsöl, zum Anbraten

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika, Tomaten und Knoblauchknolle auf einem Backblech im Ofen schwarz grillen. Aus dem Ofen holen und in einer Schüssel abdecken. Karotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in Rapsöl glasig braten. Zwiebeln abziehen, würfeln und hinzufügen. Tomaten schälen, grob hacken und hinzufügen. Kräuter zupfen und hinzufügen. Paprika schälen und hinzufügen. Knoblauchknolle ausdrücken alles zusammen pürieren.

Für das Kräuter-Öl:

1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin und Thymian zupfen und 2 Esslöffel fein hacken. Mit Olivenöl vermengen und leicht salzen. Pürieren und Öl durch ein Sieb passieren.

Für die Fertigstellung:

1 Aubergine
 1 Tomaten
 1 grüne Zucchini
 1 gelbe Zucchini
 ½ Bund Schnittlauch
 Olivenöl, zum Einölen

Zucchini, Tomate und Aubergine in dünne Scheiben schneiden.

Ausstechform in eine Pfanne stellen und mit etwas Olivenöl einölen. Sauce etwa 1 cm hoch eingießen. Gemüsescheiben in die Ausstechform stapeln und abdecken. Herd auf mittlere Stufe schalten und köcheln lassen. Kräuter-Ölivenöl auf das Gemüse tröpfeln. Schnittlauch schneiden und als Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
 1 Zwei Rosmarin

Parmesan reiben. Rosmarin zupfen, fein hacken und mit Parmesan vermengen. Auf einem Backblech verteilen, Backofen auf 180 Grad herunterstellen und für 8-10 Minuten in den Backofen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.