

### **Ratatouille gratiniert**



#### **Zutaten**

1 Zucchini  
1 Aubergine  
4 Peperoni  
2 Zweige Basilikum, 2 Zweige Thymian  
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen  
3 EL Öl  
400 g Tomaten  
Salz, Pfeffer  
40 g Parmesan  
3 EL Paniermehl

#### **Zubereitung**

Zucchini und Aubergine waschen, trocken reiben und in 5mm dicke Scheiben schneiden. Schnittflächen mit etwas Salz bestreuen und die Gemüsescheiben 15 Min. ziehen lassen. Peperoni vierteln, entkernen und waschen. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze farblos andünsten.

Tomaten in Würfel schneiden und zusammen mit den Kräuter dazugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Zucchini- und Auberginenscheiben trocken tupfen mit Peperoni und restlichem Öl in einer Schüssel mischen. Parmesan reiben und mit dem Paniermehl mischen. In einer Bratpfanne die Gemüsescheiben von jeder Seite 1 Min. anbraten.

In eine Auflaufform Gemüse und Tomatensauce abwechslungsweise hinein geben

Im vorgeheizten Backofen bei 200° insgesamt 25 Min. backen. Nach 15 Min. Käsepaniermehl darüber streuen.