

# GATCH GAP REZEPTE

FRÜHLINGSGEMÜSERATTATOUILLE MIT KNOBLAUCHBAGUETTE

Zubereitungszeit 20 min | Für 2 Personen



GATCH GAP

früher | heute | immer



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

# Zubereitung

- "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne legen.
- Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen, bis sie weich sind.
- Die Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren braten, bis das Gemüse weich ist und sich Aromen vermischen.
- Die getrockneten Kräuter der Provence hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für das Knoblauchbaguette das Baguette der Länge nach halbieren und die Butter aufstreichen. Die Knoblauchhälften über das Baguette reiben.
- Das Baguette im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen, bis es knusprig und goldbraun ist.
- Das Ratatouille zusammen mit dem Knoblauchbaguette servieren und heiß genießen!

Guten Appetit wünscht Team CATCHCAP

# Zutaten

Zutaten:

- 2 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 2 Auberginen, gewürfelt
- 2 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 4 Tomaten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrocknete Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Baguette
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Knoblauchzehen, halbiert

Guten Appetit wünscht Dir

*Deine Ebsw*



[info@catchcap.de](mailto:info@catchcap.de)



[www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**

*Kochen & Genießen*

**CATCHCAP**

*Kochen & Genießen*



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap\\_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)