KIKKOMAN

Farbenfrohes Ratatouille

Gesamtzeit **70 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
661 kJ / **157 kcal**

Fett: **10.2 g** Eiweiss: **4.4 g**
Kohlenhydrate: **10.8 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenpüree
0.5 g	Safran
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Prise	Zucker
1	Zitrone (Abrieb)
2	Fleischtomaten
2	Zucchetti (gelb und grün)
1	Aubergine
3	Zweige Basilikum
3	Zweige Rosmarin
3	Zweige Thymian
1 Prise	frischer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Vorab den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Schritt 2

Zucchetti, Auberginen und Tomaten waschen und trocknen. Danach in gleichmässig dünne Scheiben schneiden und sortenrein aufbewahren.

Schritt 3

Basilikum, Rosmarin, Thymian und Zitrone waschen und trocknen. Basilikumblätter und Rosmarinnadeln zupfen und fein schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben.

Schritt 4

Knoblauch, Zwiebeln schälen, kleinschneiden und mit 2 EL Olivenöl sowie den frischen Kräutern in einer grossen Pfanne leicht anrösten. Anschliessend Tomatenpüree, Safran, Zucker und 1 EL Kikkoman Sojasauce hinzugeben und kurz anrösten.

Schritt 5

Die Masse in eine Auflaufform geben und gut auf dem Boden verteilen. Nun die Aubergine, Zucchetti und Tomatenscheiben abwechselnd dachziegelartig in der Form schichten.

Schritt 6

Mit 2 EL Kikkoman Sojasauce und 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Schritt 7

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und für ca. 35-45 Minuten im Ofen backen.

Schritt 8

Nach dem Backen mit frischen Kräutern, Zitronenabrieb und frischem Pfeffer toppen.