

## Ratatouille-Tatin



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten ZIEHEN

LASSEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 25 Minuten

FÜR ca. 8 Stück

2 Ofenbleche

1 Backblech von ca. 30 cm Ø

Backpapier für die Bleche

### BELAG

250 g Zucchini, in ca. 1 ½ cm dicken Scheiben

150 g Auberginen, längs halbiert, in ca. 1 ½ cm dicken Scheiben

¾ TL Salz

2 Peperoni, in ca. 1 ½ cm dicken Schnitzen

1 Bundzwiebel, in Stücken

3 Knoblauchzehen, in Scheibchen

3 EL Olivenöl

1 EL Zucker

Salz, Pfeffer

1 rund ausgewallter Blätterteig, nach

Belieben vegan

1 EL Oregano, gezupft

Wenig Zitronensaft zum Darüberträufeln

### ZUBEREITUNG

#### VORBEREITEN

Einen Backpapierbogen benetzen, zerknittern, wieder glatt streichen und das runde Backblech damit auslegen. 2 Ofenbleche ebenfalls mit Backpapier belegen.

#### BELAG

Zucchini und Auberginen in einem grossen Sieb mit Salz mischen, 30 Minuten ziehen lassen. Gemüse mit Haushaltspapier trocken tupfen. Mit restlichen Zutaten bis und mit Zucker mischen. Auf den vorbereiteten Ofenblechen verteilen.

#### BACKEN 1

Im auf 250 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 15 Minuten braten. Herausnehmen, würzen, auskühlen lassen. Gemüse auf dem vorbereiteten runden Blech verteilen. Blätterteig darauflegen, Teigrand zwischen Gemüse und Blechrand stossen. Teig mit einer Gabel einstechen.

#### BACKEN 2

Im auf 200 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 5 Minuten stehen lassen. Auf eine Platte wenden. Mit Oregano bestreuen, Zitronensaft darüberträufeln.

#### Tipp

Blätterteig en bloc kaufen und selber auswallen.

Andere Gemüse wie z. B. Kürbis, Patisson, Süsskartoffeln verwenden.

Vorbereiten: Gemüse ½–1 Tag im Voraus braten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Gemüse statt im Ofen, portionenweise in der

Bratpfanne 10–15 Minuten braten.

