

# Ratatouille

Zubereitungszeit: 50 min

Möglich für: 1.-10. Woche

## Zutaten

120-200g	Hüttenkäse
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100g	Kirschtomaten
100g	Zucchini
100g	Gelbe Paprika
100g	Aubergine
Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Knoblauch, Kurkuma etc.	Nach Belieben

## Zubereitung

1. Knoblauch in feine Scheiben schneiden
2. Das restliche Gemüse in ca. 3-4cm dicke Scheiben, bzw. Stücke schneiden
3. Gemüse in einer leicht gefetteten Pfanne auf höchster Stufe anbraten und würzen
4. Das angebratene Gemüse in eine kleine Auflaufform geben, die Zweige dazugeben und mit ganz leicht mit Öl benetzen
5. Alles noch einmal mit Pfeffer und grobem Salz würzen und für ca.35min bei 180° im Ofen schmoren lassen
6. Den Hüttenkäse darüber geben und noch einmal 5-10min in den Ofen stellen

## Tipp

- Bitte beachte, dass das Fleisch bei diesem Rezept durch den Hüttenkäse ersetzt wird. Verwende bitte die Menge, die in deinem Ernährungsplan vorgesehen ist. Wenn Kohlenhydrate, in deinem Ernährungsplan vorgesehen sind, iss diese bitte zusätzlich