

Camembert an Ratatouille



Zutaten (4 Personen):

- 4 Grill-Camembert (á 100 g)
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 3 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Zucker
- 4 Tomaten
- 2 Stiele Basilikum
- 2 Zweige Rosmarin
- 1/2 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomaten waschen. Aubergine sowie Zucchini von den Enden befreien und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Paprika von Stiel sowie Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln.

Tomaten waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln sowie Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchstückchen darin glasig andünsten. Auberginen-, Zucchini- und Paprikawürfel zufügen und etwa 2 Minuten mitbraten.

Tomatenstücke zugeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen sowie mit Zitronensaft abschmecken und alles weitere 6 Minuten garen lassen.

2 Esslöffel Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Grillcamembert darin nach Packungsanleitung etwa 5 Minuten von jeder Seite anbraten. Unterdessen die Kräuter waschen, trocken schütteln, grob hacken und zur Seite stellen.

Das Ratatouille mit gebratenem Camembert auf Tellern anrichten. Je 1/2 Teelöffel Zucker über den Camembert streuen und mit Hilfe eines Gouremet-Brenners goldbraun anrösten.

Das Ratatouille mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit den gehackten Kräutern garniert servieren.

Tipp:

Wer es ohne Zucker mag - kein Problem: Einfach auf das abschließende Flambieren verzichten; "nur" angebratenen schmeckt der Camembert auch sehr gut.

Nährwertangaben: 500 kcal p.P, 13 g KH p.P.