

Ratatouille mit paniertem Mozzarella

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Ratatouille:

2	rote Zwiebeln, in feine Schnitze geschnitten
1–2	Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
	Butter zum Dämpfen
je 400 g	Auberginen und Tomaten, gerüstet, in Stücke geschnitten
400 g	Zucchini, in Stücke geschnitten
1–2 EL	Tomatenpüree
einige	Thymian- und Oreganozweige

½ TL Salz

Pfeffer

Panierter Mozzarella:

100 g	Paniermehl
	Kräutersalz, Pfeffer
1 EL	getrocknete Provencekräuter
600 g	Mozzarella, in 1–1,5 cm dicke Scheiben geschnitten
1–2 EL	Mehl
1–2	Eier, verquirlt
	Bratbutter oder Bratcrème

Garnitur:

½ Bund	Basilikum, abgezipfte Blättchen
	Lavendelblüten, nach Belieben

1 Ratatouille: Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse, Tomatenpüree und Kräuter beifügen, mitdämpfen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15–25 Minuten dämpfen.

2 Mozzarella: Paniermehl, Kräutersalz, Pfeffer und Kräuter mischen. Mozzarella erst in Mehl, dann in Ei und schliesslich in Paniermehl wenden. In der heissen Bratbutter beidseitig kurz und kräftig goldgelb braten.

3 Ratatouille in Schüsselchen anrichten, Mozzarella dazu servieren, garnieren.

