

# Ratatouille-Salat

## Salade des légumes



### Zutaten für drei Personen:

1 rote Zwiebel  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Zucchini  
1 Knoblauchzehe  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
frischer Rosmarin (optional)  
Olivenöl  
2 Tomaten  
1 EL Balsamico-Essig

1. Rote Zwiebel halbieren, dabei die Wurzel dran lassen, längs in Abschnitte teilen, dann Wurzelteile wegschneiden.  
2. Enden der Paprika abschneiden, halbieren und entkernen. Jede Hälfte längs in vier Teile und dann die Streifen in Quadrate schneiden.  
3. Zucchini längs halbieren und in etwas dickere Scheiben schneiden.  
4. Knoblauchzehe abziehen und halbieren.  
5. Mit Meersalz, gemahltem Pfeffer und frischen Rosmarinnadeln würzen, mit Olivenöl beträufeln. Das ganze gut durchschwenken

und in eine feuerfeste Form umfüllen.

6. Für ca. 10 Minuten in den 180° heißen Backofen geben.

7. Tomaten vierteln, entkernen und nochmals quer teilen. Salzen, grob gehackte Basilikumblätter dazu und durchschwenken.

8. Tomaten zum Salat geben und weitere 5-10 Minuten im Ofen angaren.

9. Zum Schluss nochmals durchmischen und auf die angerichteten Portionen einige Spritzer Balsamico-Essig verteilen.

### Hinweise:

Etwas gröberes Meersalz nehmen (mit der Mühle auf der groben Stufe mahlen). Alternativ zur ganzen Knoblauchzehe etwas Knoblauchsaff zugeben oder die Form großzügig mit Knoblauchsaff auswischen.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezeptanregung: Alexander Hermann im Bayerischen Fernsehen, 08.01.2006  
Anpassung und Foto: Walter Stand 20.06.2017