

GEISSÄKÄSE AUF RATATOUILLE

für 4 Personen

Zutaten:

250g Chälä-Rugeli in Scheibe geschnitten
200g Zuchetti
200g Auberginen
200g Peperoni, rot und gelb
300g Tomaten, geschält und entkernt
4 Knoblauchzehen

Basilikum
Thyminan
Olivenöl
Meersalz
Peffer aus der Mühle

Zubereitung:

Alles Gemüse in 2 cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch schälen, halbieren und grünen Mittelteil entfernen (dadurch wird er bekömmlicher und stösst nicht auf). Auberginenwürfel salzen, mit Mehl bestäuben, in Olivenöl goldgelb anbraten und beiseite legen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni in Öl andünsten. Zuchetti beugeben und mit Salz würzen (zieht Flüssigkeit). Ohne Flüssigkeitszugabe langsam weich dünsten. Tomaten, Auberginen und gezupfte Basilikumblätter sorgfältig darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rataouille auf Granitplatten verteilen, mit Chälä-Rugeli belegen, diese mit Thymian bestreuen und mit Olivenöl beträufeln und überbacken. Als Beilage neue Bratkartoffeln mit Rosmarin.