

Rezept: Ratatouille Pfännchen (Für 4 Personen)

Ein gemeinschaftliches Raclette Dinner darf vor allem an Silvester nicht fehlen. Neben den typischen Beilagen kann man aber auch kreativ werden, was die Raclette-Pfännchen angeht. Daher haben wir heute ein leckeres vegetarisches Rezept, womit sich eure Gäste sicherlich gerne satt schlemmen!

Rezept für 4 Personen:

250g	Auberginen
250g	Zucchini
1	Paprika
200g	Cherrytomaten
4	Knoblauchzehen
200g	weiße Champignons
2-3EL	Olivenöl
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer
600g	Raclette-Käse oder Mozzarella
Nach Belieben	Brot oder Baguette



Zubereitung:

1. Die Aubergine, Zucchini und Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Cherrytomaten waschen und halbieren.
3. Die Paprika waschen entkernen und in Streifen schneiden.
4. Die Knoblauchzehen putzen und klein hacken.
5. Nach den Vorbereitungen kann am Tisch etwas Olivenöl auf die Grillplatte gegeben werden und das Gemüse angebraten werden.
6. Wenn das Gemüse etwas Farbe annimmt, kann das Gemüse ins Pfännchen gegeben werden und etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer und Käse darüber gegeben werden. (Wenn der Raclette Käse zu aromatisch ist, passt auch hervorragend Mozzarella dazu)
7. Dazu eine Scheibe Brot servieren und voilà ein leckeres und vegetarisches Pfännchen!

Viel Spaß beim Nachkochen
Wünscht Ihnen Ihr Digital Mall Team