Herbstliches Ratatouille

2 Portionen 1h 15 Min.

Zutaten

600g Kartoffeln
2 Äpfel
2 Rote Bete
1 Zwiebel
1 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Topping

1 El Semmelbrösel
1 El gem, Mandeln
2 El Olivenöl
3 El Apfelsaft
150g Feta
Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen.

2. Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel und Rote Bete schälen und in feine Scheiben schneiden.

3. Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und das Gemüse abwechselnd einschichten, kräftig salzen und pfeffern.

4. Die Zutaten für das Topping bis auf den Feta miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit den Fingern kleine Flöckchen auf dem Gemüse verteilen.

5. Mit Alufolie abgedeckt für 30 Min. im Ofen backen, anschließend die Alufolie entfernen, Feta darüber bröseln und nochmal etwa 20 Min. knusprig backen.

Guten Appetit!

Herbstliches Ratatouille

2 Portionen 1h 15 Min.

Zutaten

600g Kartoffeln
2 Äpfel
2 Rote Bete
1 Zwiebel
1 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Topping

1 El Semmelbrösel
1 El gem, Mandeln
2 El Olivenöl
3 El Apfelsaft
150g Feta
Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen.

2. Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel und Rote Bete schälen und in feine Scheiben schneiden.

3. Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und das Gemüse abwechselnd einschichten, kräftig salzen und pfeffern.

4. Die Zutaten für das Topping bis auf den Feta miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit den Fingern kleine Flöckchen auf dem Gemüse verteilen.

5. Mit Alufolie abgedeckt für 30 Min. im Ofen backen, anschließend die Alufolie entfernen, Feta darüber bröseln und nochmal etwa 20 Min. knusprig backen.

Guten Appetit!