



hr1-DOLCE VITA

**Sandra Schumann und Julia Schmidt**

Sommer-Ratatouille

### **ZUTATEN (Für 1 Person)**

75 g Aubergine  
120 g Zucchini  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
150 g bunte Kirschtomaten  
3 Stängel Thymian  
Salz, Pfeffer  
2 EL Olivenöl

### **ZUBEREITUNG**

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Gemüse waschen. Aubergine und Zucchini in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Die Tomaten halbieren.

Das Gemüse auf das Backpapier geben. Thymian, Salz, Pfeffer und Olivenöl darauf verteilen und das Backpapier zu einem Päckchen verschließen. Im Ofen (Mitte) 30 Minuten backen.