

Raclette-Idee: Ratatouillegemüse-Pfännchen aus dem Thermomix®



© Ratatouillegemüse-Pfännchen - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



8 Pfännchen

Das Ratatouille-Pfännchen schmeckt nicht nur Veggie-Fans.

Was ist das urgemütlichste und entspannteste Silvester-Essen? Genau: das klassische Raclette. Wir haben für euch ein paar geniale Pfännchen entwickelt. Beim Genießen bleibt zum Jahreswechsel dann ganz viel Zeit, um sich gemeinsam eine schöne Zukunft auszumalen. Viel Glück!

Tipps und Ideen für einen leckeren Raclette-Abend findet ihr in unserer Rezeptsammlung „6 tolle Raclette-Idee“. Mit dabei sind:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	30 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	250 g	Tomaten
<input type="checkbox"/>	1	kleine Aubergine
<input type="checkbox"/>	1	kleine Zucchini
<input type="checkbox"/>	1	rote Spitzpaprikaschote
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Thymian
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	ca. 100 g	zerkleinerter Raclette- oder anderer Käse (z.B. Cheddar oder Edamer)

Zubereitung

1. Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Herunterschieben, Öl hinzufügen und 3 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten.
2. Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen, in den Mixtopf zugeben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
3. Aubergine, Zucchini und Paprika waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. In den Mixtopf zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen und 10 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe dünsten.
4. Portionsweise auf Pfännchen verteilen, Käse darüber verteilen und unter dem Raclettegrill backen, bis der Käse geschmolzen und leicht knusprig wird.

Nährwertangaben

Pro Pfännchen: ca. 95 kcal – 4 g E – 8 g F – 3 g KH