

Ratatouille mit Tsatsiki

Für 4 Portionen

Für das Ratatouille:

1 Aubergine	1 Zucchini, gelb	1 Zucchini, grün
4 Tomaten	4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
200 g Dosentomaten	1 EL Basilikum	1 Zwg. Thymian, gehackt
1 Zwg. Rosmarin, gehackt	Salz, Pfeffer	1 Chili
50 ml Olivenöl	150 g Büffelmozzarella	

Für das Tsatsiki:

500 g griech. Joghurt, 10%	1 Salatgurke	1 kl. Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft	Salz und Pfeffer	1 EL Dill, frisch
$\frac{1}{2}$ TL Minze, frisch		

Für das Ratatouille:

Feingeschnittene Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten. Die Dosentomaten dazugeben. Frische Rosmarin- und Thymianblätter vom Zweig zupfen und fein schneiden, dann zur Tomatenmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße etwas einkochen lassen und in eine runde Auflaufform geben.

Das Gemüse in Scheiben schneiden (3-5mm dick) und abwechselnd in die Auflaufform legen, sodass ein rundes Muster entsteht. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Für 35 Minuten bei 180 Grad im Ofen abgedeckt backen. Dann die Form aus dem Ofen nehmen und mit gezupftem Mozzarella belegen.

Nochmals für 10 Minuten bei 200 Grad goldbraun backen. Mit fein geschnittenem Basilikum verfeinern und mit einem Klecks Tsatsiki genießen.

Für das Tsatsiki:

Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend fein raspeln, leicht salzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach die geraspelten Gurken sehr gut ausdrücken.

Den Knoblauch sehr fein hacken oder zu einer Paste zerdrücken und mit dem Joghurt glatt verrühren. Gurke und Zitronensaft hinzufügen und alles gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer fein abschmecken. Dill und Minze sehr fein hacken und unterheben. Das Tsatsiki mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Alexander Wulf am 11. August 2026