

Ratatouille Risottoauflauf

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

2.0 EL Butter	
2.0 Stück Zwiebeln	hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, alles dämpfen
2.0 Stück Pepperoni	gelbe
600 g Zucchini (g)	
700 g Tomaten	alles Gemüse würfeln
* 5 g Salz	
1.0 g Pfeffer	abschmecken, Ratatouille kochen
2.0 EL Butter	
2.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
400 g Risottoreis	glasig kochen
5.0 dl Weisswein	ablöschen
1.0 g Safran	zugeben
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	nach und nach zugeben
200 g Mascarpone	
100 g Reibkäse	Sbrinz, mit Mascarpone unter Risotto ziehen. Risotto in Gratinform füllen, Ratatouille oben drauf geben.

Backen: 40 min auf höchster Stufe

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g