



Hack-Ratatouille mit Käsehaube überbacken

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Schnelle, abwechslungsreiche Alltagsküche mit Urlaubs Flair

Zutaten

- Für das Hack-Ratatouille:
- 500 g gemischtes Hack, zerkrümelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, gepresst, nach eigenem Geschmack
- 300 g Tomaten ohne Blüte, entkernt, grob gewürfelt
- 1 Aubergine, geputzt, grob gewürfelt
- 3 große Paprikaschoten, grün, gelb und rot, grob gewürfelt
- 2 Zucchini, (ca. 350 g) grob gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleines Bündchen Thymian, gewaschen, grob gehackt
- 3-4 EL Olivenöl
- Salz , Pfeffer aus der Mühle
- Für die Käsehaube:
- 4 ganze Eier
- 125 g Sahne
- 1 TL Mehl
- 80 g geriebener Gouda oder Bergkäse

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt I:

Schritt2

In einem ausreichend großen Bratentopf mit Olivenöl zunächst scharf die Auberginenwürfel auf großer Flamme anbraten. Etwas Zeit versetzt die Paprika- und Zucchiniwürfel zufügen.

Schritt3

5-6 min. braten, schmoren; austretenden Fond einkochen. Salzen, pfeffern und den Thymian dazu geben; zunächst zurück ziehen.

Schritt4

Schritt II:

Schritt5

In einer großen Bratpfanne, ev. in zwei Durchgängen, das Gehackte bei großer Hitze krümelig braten.

Schritt6

Zwiebeln und Knoblauch zufügen, salzen, pfeffern und weitere 2 min. mit dem Tomatenmark unter Wenden schmoren.

Schritt7

Zum Gemüseansatz geben, die Tomatenwürfel zu fügen und bei mittlerer Hitze 5-6 min. köcheln lassen. In eine passende Auflaufform füllen.

Schritt8

Die Käsehaube:

Schritt9

Die Eier, Sahne und Mehl verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, über dem Auflauf verteilen, darüber den Reibkäse streuen.

Schritt10

Für 40 min. in den auf 200 °C/Umluft vor geheizten Backofen schieben, fertig garen und appetitlich überkrusten.

Schritt11

Dazu schmeckt warmes, krosses Baguette.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** einfach, überbacken, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hack-ratatouille-mit-kaesehaube-ueberbacken/>