



Ratatouille - Gehacktes Auflauf mit Gouda - Haube

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Gehacktes Auflauf mit mediterranem Flair, abwechslungsreiche Alltagsküche

Zutaten

- Für den Auflauf:
- 500 g Gehacktes halb und halb, gekrümelt
- 1 Aubergine, grob gewürfelt
- 2 Zucchini, grob gewürfelt
- 3 Paprikaschoten (Grün, rot, gelb) grob gewürfelt
- 250 g Tomaten, entkernt, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt nach Geschmack
- 1 Tl frischer, gezupfter, gehackter Thymian
- 2 - 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Gouda Haube:
- 1 Becher Sahne
- 80 g geriebener Gouda oder Pizzakäse

Zubereitungsart

Schritt1

Das gekrümelte Hackfleisch in Olivenöl in zwei Chargen kräftig anbraten, Zwiebelwürfel, Chili und Knoblauch etwas mit braten, salzen, pfeffern.

Schritt2

Zunächst heraus nehmen und in die gleiche Pfanne wieder etwas Öl nachgießen und zunächst nach Garpunkt die Auberginen, Zucchini und Paprikaschoten hinein geben, ebenfalls kurz und scharf anbraten. Salzen, pfeffern und ca. 5 min. braten, schmoren lassen. Den Thymian zufügen und alles mit dem Tomatenmark verrühren. Nunmehr das Hackfleisch mit dem Ratatouille mischen und in eine ausreichend große Auflaufform geben.

Schritt3

Die Sahne mit dem Käse verrühren und gleichmäßig über dem Auflauf verteilen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Für ca. 40 min. in der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 190° C backen und appetitlich bräunen.

Schritt6

Dazu passt Butterreis, Pasta genau so gut wie ein rustikaler Kartoffel Stampf oder einfach nur ein Stück knuspriges Ciabatta Brot.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** auflauf, gouda, hackfleisch, ratatouille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ratatouille-gehacktes-auflauf-mit-gouda-haube/>