



Saltimbocca von Tofu mit kleinem Ratatouille

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft „schmackig“, einfach und schnell

Zutaten

- Für das Tofu Saltimbocca:
 - 250 g Tofu in Scheiben
 - 4 dünne Scheiben Serranoschinken, halbiert, zugeschnitten
 - 2 Stück Aubergine mittelgroß, in 8 Scheiben geschnitten
 - 8 Stück getrocknete Tomaten in Öl
 - 8 Stück Basilikumblätter
 - 2 Stück Aubergine mittelgroß, in 8 Scheiben geschnitten
 - 100 g Parmesan fein gerieben
 - 2 ganze Eier
 - Etwas Olivenöl
 - Etwas Milch
 - Etwas Mehl
- Für das Ratatouille
 - 1 mittelgroße Zwiebeln gewürfelt
 - 1 kleine Zucchini, gewürfelt
 - 2 vollreife Tomaten, gewürfelt
 - 1 kleine grüne Paprikaschote, gewürfelt
 - 1 kleine gelbe Paprikaschote, gewürfelt
 - 1 frische Knoblauchzehe, fein geschnitten
 - 1 Tl Tomatenmark oder etwas guter Ketsup
 - Frische Kräuter, gehackt wie z. B : Majoran, Oregano, Rosmarin, Lavendel, Salbei, Thymian
 - Etwas Olivenöl
 - Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Eier mit etwas Milch verklappern und den Parmesan unter rühren.

Schritt3

Die Auberginenscheiben leicht salzen und pfeffern, etwas ruhen lassen. In heißem Olivenöl heraus braten, 2 Scheiben kreuzförmig auslegen.

Schritt4

Den Tofu zunächst in 8 Scheiben schneiden, auf jede Scheibe

Schritt5

1 - 2 Salbeiblätter legen, darüber 1 Tomate geben.

Schritt6

Jeweils 2 Scheiben zusammenklappen und auf die Auberginen geben.

Schritt7

Einschlagen und das Päckchen in dem zugeschnittenen Serranoschinken einhüllen.

Schritt8

Leicht mit Mehl bestäuben und durch die Ei - Parmesanmasse ziehen. Etwas abstreifen, damit die Hülle nicht zu dick wird.

Schritt9

In heißem Öl, bei mäßiger Hitze goldgelb heraus braten.

Schritt10

Da kleine Ratatouille.

Schritt11

Die Zwiebelwürfel zunächst in Olivenöl glasig anschwitzen und das restliche Gemüse dazu geben.

Schritt12

3 - 4 min. zusammen schmoren lassen, würzen und Tomatenmark oder Ketsup dazu geben.

Schritt13

Kurz vor dem Servieren die Kräuter unterheben.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die appetitlich, goldgelben Tofu Saltimbocca auf dem herzhaften Ratatouille anrichten.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** kleines ratatouille, preiswert, saltimbocca von tofu

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saltimbocca-von-tofu-mit-kleinem-ratatouille/>