



Ratatouille Päckchen mit Feta

Zutaten:

- 1 kleine Zucchini
- 1 rote + gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 12 schwarze Oliven
- 8 Spargelstangen
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bio-Zitrone
- 3 Stiele Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- 200g Feta, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schneiden sie bitte zuerst das Gemüse klein. Bringen sie hierbei das Gemüse ungefähr in die gleiche Größe, entweder Würfel oder Scheiben. Dies ist wichtig, um in etwa die gleiche Garzeit zu gewährleisten. Nun bitte alles zusammen in einer Schüssel vermengen. Die Oliven darüber. Feta ebenfalls.

Nehmen sie nun ein Backpapier zur Hand. Dieses Backpapier legen sie über eine kleine Schale und geben darauf das Gemüse. Es entsteht ein kleines Päckchen, welches sie nun am oberen Ende zubinden.

Stellen sie jetzt die noch unfertigen Päckchen bei 190°C-220°C für ca. 10-12 Minuten in den Ofen.

Servieren sie das Ratatouille zu Grillfleisch, Rinderfilet oder einfach als Vorspeise.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**