

Ratatouille-Gratin mit Risotto

La Mise en Place:

2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 3 Salbeiblättchen, 1 gelbe Peperoni, 1 Zucchini, 2 San-Marzano-Tomaten, 2 Zweiglein Basilikum, 3 Zweiglein Oregano, 2 Zweiglein Thymian, 1 Zweiglein Rosmarin, Pfeffermühle, Butter, Parmesan, Olivenöl, 1 EL Tomatenpüree, wenig Bouillon, Herbes de Provence, 1 Prise Cayenne, Butter, 100 g Risottoreis, 1 Döschen Safran, 1 dl Weisswein, 2 dl Bouillon, 50 g Mascarpone

Die Vorbereitung:

Zwiebeln hacken und Knoblauch pressen. Salbeiblättchen in feine Streifen schneiden. Peperoni, Zucchini und Tomaten in Würfelchen schneiden. Basilikum, Oregano, Thymian und Rosmarin hacken. Mit Pfeffer bestreuen. Eine Form mit Butter auspinseln und Parmesan reiben.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Salbei, *die Hälfte der Zwiebel* und Peperoni darin fünf Minuten dünsten. Knoblauch, Zucchini und Tomaten zugeben und mitdünsten. Tomatenpüree zufügen und die gehackten Kräuter einrühren. Bouillon zugießen. Das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln und großzügig mit Pfeffer, Herbes de Provence und Cayenne bestreuen.

In einem Topf Butter schmelzen und darin die restliche Zwiebel mit Risottoreis und Safran glasig dünsten, bis er leise knistert. Mit Weisswein löschen und Bouillon unter stetem Rühren nach und nach begeben, bis der Reis noch nicht ganz al dente ist. Dies dauert 15 Minuten.

Mascarpone und *die Hälfte des Parmesans* unter den Risotto rühren und mit Pfeffer bestreuen.

Den Risotto in die vorbereitete Form füllen und die Ratatouille darüber verteilen. Mit restlichem Parmesan bestreuen.

Das Gratiniieren:

Im auf 250° vorgeheizten Ofen 10 Minuten.

