

BIRNEN RATATOUILLE

mit Fetakäse-Crème dazu Birnenchips



FÜR 4 PERSONEN

ZEIT

20 Minuten

ZUBEREITUNG

Ratatouille

Obst und Gemüse waschen. Die Birnen entkernen und alles in feine Würfel schneiden. Die Obst- und Gemüsewürfel einzeln anbraten, so dass sie bissfest (al dente) sind. Die bereits angebratenen Birnen, Zucchini, Zwiebeln und Auberginen in einer Pfanne erhitzen, die passierten Tomaten hinzufügen und mit Brecht Ratatouille-Gewürz abschmecken.

Fetakäse-Crème

Die Soja-Cuisine in einen Topf geben und erhitzen. Fetakäse, Gewürze und Olivenöl hinzufügen und vermengen, danach mit dem Schneebesen verrühren. Anschließend mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer cremigen Masse verrühren.

Birnenchips

Schneiden Sie eine Birne in dünne Scheiben. Erhitzen Sie das Olivenöl und geben Sie die Birnenscheiben hinzu. Backen Sie diese, bis sie goldbraun sind. Anschließend legen Sie die Birnenscheiben zum Abtropfen auf ein Haushaltspapier.

ZUTATEN

Ratatouille

3 Birnen
2 Zucchini
2 rote Zwiebeln
1 Aubergine
50 g passierte Tomaten
3-4 TL Brecht Ratatouille-Gewürz - Mediterran

Feta-Crème

150 g Soja-Cuisine
150 g Fetakäse
1 EL Olivenöl
1/2 TL Brecht Meersalz
1/2 TL Brecht Bunte Pfefferkörner

Birnenchips

1 Birne
1 EL Olivenöl

TIPP:

Bitte beachten: Obst und Gemüse für das Ratatouille auf Grund der unterschiedlichen Garzeiten separat anbraten.