

Sommer auf Teller: Gebratener Camembert mit Tomate und Ratatouille



Sommer auf dem Teller

Kochen kann so einfach sein, wenn die richtigen Lebensmittel im Kühlschrank sind. Das heutige Rezept ist ein typisches Sommergericht, das schnell zuzubereiten ist. Ein kleiner Tipp: je kleiner das Gemüse gewürfelt wird, desto feiner schmeckt die Gemüse-Käse-Kombination. Dazu ein getoastetes Brot und ein kühles Getränk und fertig ist das perfekte Sommergericht.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**gebratener Camembert mit Tomate und Ratatouille**":

Zutaten

- 250 g Zucchini
- Je 150 g Paprika, gelb und rot
- 100 g Karotte
- 100 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark (25 g)
- 100 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Kräuter der Provence

- Etwas Öl zum Braten
- Extra: 4 Camembert, Baguettescheiben und frische Kräuter zum Servieren

Zubereitung

Die Zucchini möglichst fein würfeln.

Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen und ebenfalls fein würfeln.

Karotte schälen und fein würfeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Das komplette Gemüse in einer heißen Pfanne mit etwas Öl eine Minute rösten. Mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen und 2 Minuten rührend einkochen lassen.

Das Tomatenmark zugeben, verrühren und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Alles bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten einköcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

Den Camembert in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze beidseitig 3-4 Minuten anbraten bzw. erwärmen.

Baguettescheiben toasten.

Den Camembert mit dem Gemüse und den Baguettescheiben servieren.

Nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen.