



## RATATOUILLE AUF UKRAINISCHE ART

---

### ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 2 Tomaten
- Olivenöl
- 2 braune Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz, Pfeffer und Oregano

---

### ZUTATEN FÜR DAS HAUPTGERICHT

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 5-6 Champignons
- 200 g frischer Mozzarella

---

### REZEPT

1. Blanchieren Sie für die Sauce zwei Tomaten, um die Haut leichter entfernen zu können. Nachdem Sie die Haut entfernt haben, schneiden Sie die Tomaten in kleine Würfelstücke. Geben Sie dann Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf und dünsten Sie alles auf mittlerer Hitze. Dünsten Sie die Zwiebeln, bis sie glasig sind, und geben Sie dann die Tomaten dazu. Würzen Sie je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und getrockneten Tomaten.
2. Verschießen Sie den Topf gut mit dem Deckel, damit die VITALOK-Methode funktionieren kann. Stellen Sie die kleinste Stufe ein und lassen Sie alles 10 Minuten kochen.
3. Schneiden Sie das verbleibende Gemüse und den Mozzarella in etwa 9 mm große Stücke. Der Mozzarella darf etwas dicker sein.
4. Nachdem die Sauce 10 Minuten gekocht hat, geben Sie die Hälfte davon in die große Pfanne und arrangieren die Gemüse- und Käsescheiben zu einem Muster. Mischen Sie die verbleibende Sauce dazu und verschließen Sie den Deckel wieder. Stellen Sie die kleinste Stufe ein und lassen Sie den Topf für 10 Minuten kochen oder solange bis das Gemüse weich und gekocht ist. Lassen Sie den Deckel während des Kochens auf dem Topf, damit die Nährstoffe des Gemüses nicht entweichen.
5. Servieren Sie das Gericht warm und lassen Sie es sich schmecken!