

# Hier und heute



## Winterlicher Ratatouille-Auflauf mit Schafskäse

Auflauf ist nicht nur schnell gemacht, er ist auch das reinste Wohlfühlessen. Lars Middendorf setzt bei dieser winterlichen Ratatouille-Variante auf Wurzelgemüse. Mit Schafskäse überbacken wird das perfekte Feierabendgericht besonders lecker.

### Das Rezept

#### Die Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen Tomaten
- 4 dicke Möhren
- 2 dicke Pastinaken
- 5 große Tomaten
- Rosmarin
- 200g Schafskäse
- etwas Salz, Zucker, Pfeffer

#### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Mit den Dosentomaten auffüllen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab fein mixen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die Möhren und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform zunächst mit der Tomatensauce füllen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel mit den Möhren- und Pastinakenscheiben mischen und salzen.

Dann abwechselnd Tomaten-, Möhren- und Pastinakenscheiben auf der Tomatensauce fächern. Den Schafskäse zerbröckeln und darüber geben.

Die Auflaufform im vorgeheizten Ofen bei 200° C für ca. 20 Minuten backen, bis Karotten und Pastinaken gar sind und der Käse schön gebräunt ist.