

Kaninchen und Ratatouille aus dem Ofen



Mit Zucchini- und Auberginenwürfeln gefüllte Peperoni auf Tomaten geben Ratatouille eine hübsche Form. Mit Kaninchenschenkeln ein Essen auch für Gäste.

Zutaten

Für 4 Personen

6 Knoblauchzehen
1 EL milder Senf
Salz
4 Kaninchenschenkel
4 EL Olivenöl
200 g Zucchini
1 Aubergine
1 Zwiebel
2 grosse Peperoni
300 g Cherrytomaten
2 Zweige Rosmarin

2 Knoblauchzehen sehr fein hacken. Mit Senf mischen und mit Salz würzen. Kaninchenschenkel damit einreiben. In der Hälfte des Öls rundum kräftig anbraten.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Zucchini und Aubergine in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln hacken. Alles mischen und salzen.

Peperoni halbieren und entkernen, mit Gemüsewürfeln füllen.

Tomaten, Peperoni, restliche Knoblauchzehen und Fleisch auf ein Blech geben. Mit restlichem Öl beträufeln. Rosmarin darüber zupfen.

Alles in der Ofenmitte ca. 45 Minuten braten.