

Рататуй из овощей с сыром Blue Cheese



Ингредиенты

- Болгарский перец 70 г
- Цукини 70 г
- Баклажан 70 г
- Томат 120 г
- Томаты в собственном соку 180г
- Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional 50 г
- Лук репчатый 60 г
- Чеснок 1 зубчик
- Тимьян 2 веточки
- Базилик 2 веточки
- Оливковое масло 10 г
- Бальзамический уксус 3 г
- Лимон 1/4 шт.

Приготовление

Лук нарезать тонкими перьями, чеснок тонкими слайсами.

Перец, баклажан и цукини нарезать кубиком 3 на 3 см.

Нарезать томаты мелким кубиком и перемешать с томатами в собственном соку.

В глубокой сковороде на оливковом масле обжарить баклажан, перец и цукини. Выложить в миску.

На этой же сковороде обжарить лук и чеснок до золотистого цвета, добавить из миски овощи, томаты, тимьян, бальзамический уксус, цедру лимона, соль и черный перец.

Накрыть крышкой и тушить на медленном огне 25-30 минут до загустения.

**Выложить в тарелку, сверху
добавить сыр плавленый Blue**

Cheese Hochland Professional и украсить базиликом.

Тип продукта



Сыр плавленный Blue cheese
(Блючиз)
500 г