

# なす農家の ラタトゥイユチーズ焼き



## 材料（2人分）

なす・・・・・・・・・・4本  
たまねぎ・・・・・・・・小1個  
トマト・・・・・・・・・・2個  
にんにく・・・・・・・・1かけ

オリーブオイル・・・・大さじ1  
挽肉・・・・・・・・・・50g  
塩、こしょう・・・・少々  
ピザ用チーズ・・・・100g

## 作り方

1. なす、たまねぎと、トマト1個分を1cm角に切る。
2. フライパンにオリーブオイルを入れ、みじん切りのにんにく、挽肉と1を入れ、丁寧に炒めて塩、こしょうで味付けし、柔らかくなるまで煮込んでラタトゥイユを作る。
3. 2の上にトマト1個分の輪切りとチーズをのせ、蓋をし弱火で焼く。チーズが溶けたらできあがり。

\*ラタトゥイユは作り置きして、パスタやピザ、ソース、付け合わせ等幅広く利用できる。他の夏野菜としては、ズッキーニ、ピーマン、カボチャ等を入れてもよい。

\*3は、グラタン皿にのせ、オーブントースターで焼いてもよい。