

Ratatouille

Zutaten für: 4 Personen

1	Stück	Auberginen (300g)
3	Stück	Zucchini (500g)
3	Stück	Paprika (rot,gelb,grün 500g)
2	Stück	Zwiebel (300g)
1	Dose	geschälte Tomaten (400g)
2	Stück	Knoblauchzehen
10	Blätter	Basilikum
1	TL	Tomatenmark
5	Stück	Thymianzweige
1	Stück	Lorbeerblatt
1	TL	Cayennepfeffer
1	TL	frische Rosmarinnadeln
1	TL	frische Blattpetersilie gehackt
5	EL	Olivenöl
2,5	TL	Meersalz
1,5	TL	Zucker



Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten

Zubereitung:

Zu Beginn die Auberginen in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und salzen, damit sie Flüssigkeit verlieren und die Ratatouille später nicht wässrig wird. Mindestens 10 min. ziehen lassen.

Dann die Paprika vom Kerngehäuse, Kernen und Stiel befreien und in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und grob würfeln, zusammen mit 2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen. Anschließend die Paprikawürfel hinzugeben und weitere 7 Minuten anschwitzen. Die Gemüse sollen fast keine Farbe nehmen.

Die Zucchini vom Stielansatz befreien und in ca. 3cm große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und 1,5 Zehen mit einer Knoblauchpresse in eine Schüssel pressen. Die Blättchen vom Thymian abzupfen und zum Knoblauch in die Schüssel geben. Basilikumblätter in Streifen schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Die Auberginen mit Küchenpapier abtupfen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Zwiebeln und Paprika aus der Pfanne nehmen und in einen großen Topf geben. In diesem Topf schmoren wir die Ratatouille zu Ende. Achtet deshalb darauf, einen ausreichend großen Topf zu nehmen.

Die Pfanne bei größerer Hitze wieder auf das Kochfeld stellen, 2 EL Olivenöl hineingeben und die Auberginen rundum scharf anbraten bis sie gut gebräunt sind.

In der Zwischenzeit die Dosentomaten aus der Dose nehmen, vom Stielansatz befreien und eventuelle Hautreste entfernen, dann grob zerteilen und zusammen mit dem Tomatensaft in die Schüssel zu den Kräutern geben.

Die Auberginenwürfel ebenfalls in den Topf geben, anschließend die Zucchini rundum in etwas Olivenöl anbraten. Sobald diese gut Farbe genommen haben, ebenfalls in den Topf zu den anderen Gemüsen geben.

Nun das Tomatenmark so wie die Tomaten und alle Kräuter aus der Schüssel in die Pfanne geben. Lasst alles kurz aufkochen. Dann die Tomatensauce aus der Pfanne in den Topf geben, etwas Wasser in die Pfanne geben durchschwenken und in den Topf geben. Noch Lorbeer, Salz, Zucker und Cayennepfeffer hinzufügen und alles im Topf vorsichtig mit einander vermischen. Lasst die Ratatouille für 20 Minuten auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel köcheln.

In der Zwischenzeit hackt den restlichen Knoblauch, Petersilie und Rosmarin ganz fein. Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet das Kochfeld ab und gebt die gehackten Kräuter zur Ratatouille. Vermischt alles mit einander und lasst die Ratatouille noch 10 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen.

Mit Weißbrot oder Reis servieren, ein Glas Wein dazu, absolut köstlich!