

Ratatouille



Zutaten für 4-6 Personen:

1 große Gemüsezwiebel
2 Auberginen
4 mittlere Zucchini
1 grüne und eine rote Paprika
8 mittlere Tomaten
2 Knoblauchzehen
2-3 Stängel Rosmarin
2-3 Stängel Thymian
2-3 Stängel Petersilie
Pfeffer aus der Mühle
1 Zitrone
Olivenöl

1. Auberginen schälen, grob würfeln und gut salzen. Ziehen lassen. Tomaten häuten. Zucchini in dickere Scheiben hobeln. Gemüsezwiebel grob würfeln. Paprika in kleine Stückchen schneiden. Knoblauchzehen schälen.
2. In einen großen Topf etwas Olivenöl geben. In einer großen beschichteten Pfanne Zwiebel, Zucchini, Auberginen und Paprika jeweils getrennt in wenig Olivenöl anbraten und anschließend in den Topf umfüllen. Auberginenwürfel vor dem Braten mit Küchentüchern trocknen.
3. Geschälte Tomaten vierteln und zugeben.

Knoblauchzehen zerdrückt zugeben.

4. Mit den Kräutern mindestens 90 Minuten köcheln lassen, eventuell auch länger. Gelegentlich umrühren.

5. Am Schluss Kräuter herausnehmen und mit reichlich Pfeffer abschmecken, kein Salz zugeben. Optional einen Spritzer Zitronensaft einrühren, wegen des Aussehens.

Hinweise:

Ratatouille kann man 1-2 Tage aufheben, schmeckt auch aufgewärmt sehr gut. Am letzten Tag kann man noch etwas Sahne zugeben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Quelle: Hans S., und viel Erfahrung.

Anpassung und Foto: Walter Stand 11.06.2024