

Ratatouille-Variation mit Kartoffeln



Zutaten für vier Personen:

1/2 Gemüsezwiebel

1 Knoblauchzehe

je 1 rote, gelbe, grüne Paprika

1 mittlerer Zucchini

4 mittlere Kartoffeln

150 ml Gemüsebrühe

4 EL Tomatenmark, mit Wasser in einer Tasse aufgegossen und verrührt

Saft von 1/2 Zitrone

3-4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika edelsüß

Cayennepfeffer

1. Gemüsezwiebel schälen und grob würfeln. Paprika putzen und in Stückchen schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.

2. Zucchini längs halbieren und die Hälften in dickere Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, längs vierteln und dann dritteln.

3. Zwiebel und Knoblauch in dem Olivenöl in einem beschichteten Schmortopf glasig braten. Hitze auf kleinste Stufe stellen. Paprika und Zucchinistückchen in den Topf geben, mit dem Zitronensaft beträufeln und einige Minuten milde anbraten.

4. Die Flüssigkeiten und die Gewürze zugeben und alles - bis auf die Kartoffeln - 45 bis 60 Minuten auf kleinster Hitze mit geschlossenem Deckel dünsten.

5. Dann die Kartoffeln zugeben und weitere 30-40 Minuten dünsten. Die Kartoffeln sollen nicht zerfallen.

6. Immer wieder mal nachsehen, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist, sonst etwas Wasser zugießen.

7. Zum Schluss noch einmal abschmecken. Nicht zuviel Salz verwenden, sonst schmeckt das Ganze nicht mehr typisch nach Ratatouille.

Hinweise:

Dieses Gericht lässt sich gut vorbereiten, aufwärmen oder auch portionsweise einfrieren.

Es eignet sich zum Beispiel als alleinige Beilage zu Lammkoteletts und anderem gebratenen Fleisch.

Wenn man etwas mehr Brühe am Schluss zugibt, braucht man keine extra Sauce zum Fleisch reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 115 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 13.01.2023