

Ratatouille im Römertopf



Zutaten für vier Personen:

2 mittlere Zucchini
1 rote Paprikaschote
1 mittlere Aubergine
1 Gemüsezwiebel
1 Karotte
1/2 Stange Bleichsellerie (opt.)
eingeweichte Kichererbsen (optional)
3-4 Knoblauchzehen
3-4 mittlere Tomaten oder eine entsprechende Menge Kirschtomaten
Salz (wenig)
reichlich Pfeffer aus der Mühle
2 EL gehackte Petersilie (optional)
1 TL Kräuter der Provence
75 ml trockener Weißwein
2-3 EL Olivenöl

1. Zucchini, Paprikaschote, Aubergine, Zwiebel, Bleichsellerie und Karotte putzen und grob schneiden. Aubergine vorher schälen. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.
2. Alles mit wenig Salz und reichlich Pfeffer aus der Mühle würzen, vermengen und in den gewässerten Römertopf geben.
3. Tomaten häuten, vierteln und darüber geben. (Bei größeren Kirschtomaten: nur einritzen). Mit den Kichererbsen, den Gewürzen und den Kräutern bestreuen. Mit dem Wein und dem Öl begießen, den Topf schließen.

4. Topf in den kalten Backofen stellen. Temperatur auf 180° einstellen und nach dem Erreichen ca. 1,5 Stunden garen.

5. Das Ratatouille kann dann bei 100° im Backofen bleiben, bis angerichtet wird.

Hinweise:

Schmeckt auch kalt.

Die originale Rezeptanregung bezieht sich auf ein Gemüse zu Couscous. Bei uns - in einem kleineren Römertopf - lassen wir den Bleichsellerie weg, ebenso die Kichererbsen, die Kräuter der Provence und die Petersilie, damit der Geschmack der

verschiedenen Gemüse möglichst einem Ratatouille nahe kommt. Den Anteil an Zucchini und Paprika kann man gut verdoppeln, wenn man einen größeren Römertopf hat.

Ratatouille kann man gut aufwärmen oder auch einfrieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezeptanregung: Patrick B., Oktober 2008
Anpassung und Foto: Walter Stand 15.01.2023