

# Kleines Ratatouille



## Zutaten für 3 Personen:

1 mittlerer Zucchini (ca. 250 g netto)

je 1 rote, gelbe, grüne Paprika

1-2 längliche Scheiben aus einer geschälten Aubergine (optional)

1/2 Gemüsezwiebel

1 Knoblauch

1-2 EL Olivenöl

200 ml gehackte Tomaten (Dose)

30 ml Weißwein

1-2 EL Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Zucchini zuerst in etwas dickere Scheiben, dann in Streifen schneiden.

2. Paprika putzen, in 1 cm breite Streifen schneiden, die Haut mit einem Sparschäler abmachen. Dann in Rauten schneiden.

3. Gemüsezwiebel schälen, quer in dicke Scheiben und dann in gefällige Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.

4. Zuerst die Streifen von der Gemüsezwiebel in einer beschichteten Pfanne glasig braten, etwas später den Knoblauch zugeben. Die gebratenen Sachen immer in einen separaten Topf einfüllen.

5. Danach die Paprikarauten, die Auberginestückchen und die Zucchini- stiffe jeweils separat braten und in den Topf umfüllen.

6. Dann die gehackten Tomaten braten, die Flüssigkeit etwa zur Hälfte einköcheln. Zum Schluss mit dem Weißwein den Bratensatz lösen, ebenso etwa zur Hälfte einköcheln und umfüllen.

7. Nach Geschmack etwas Sahne zugeben und das Ganze im Topf noch bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln. Abschmecken.

## Hinweise:

Optional kann man auch noch kleine Stückchen von der Aubergine verwenden.

Dazu die Auberginenscheiben zunächst salzen und ziehen lassen, trocknen, erst dann in kleine Stückchen schneiden und braten.

Beliebte Standard-Beilage für französische Fisch- und Fleischgerichte. Bei Fleisch oft in Verbindung mit Kartoffelgratin.

Lässt sich sehr gut vor- kochen, braucht dann nur schonend aufgewärmt werden.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023