

Ratatouille-Variation (2)



Zutaten für vier Personen:

2 mittlere Zucchini
1 kleinere Aubergine
je 1 rote, gelbe und grüne
Paprika
Olivenöl
1/2 rote Zwiebel
Puderzucker
2 EL Tomatenmark
1/2 Knoblauchzehe
1 Dose Schältomaten (400 ml)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Rosenpaprika scharf

1. Zwiebel würfeln und mit Puderzucker ohne Fett glasig anschwitzen. Tomatenmark mit-schwitzen lassen. Schäl-tomaten grob zerteilen und mit dem Saft zugeben. Eine halbe zerdrückte Knoblauchzehe zugeben. Alles sehr gut einköcheln lassen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Rosenpaprika scharf abschmecken. Anschließend mixen.

2. Zucchini, Aubergine und Paprika putzen und in 1x1 cm große Stückchen schneiden. Jeweils separat in einer beschich-teten Pfanne und mit

wenig Olivenöl 3-4 Minuten braten. Die Zucchiniwürfel optional noch mit Cayennepfeffer und Rosenpaprika scharf würzen. Jeweils im Backofen bei 100° warm halten.

3. Gemixte Tomaten-sauce wieder erwärmen und in eine Servierplatte geben. Die Gemüsewürfel auf die Tomatensauce schichten.

4. Zum Servieren einen geeigneten großen Löffel bereithalten.

Hinweise:

Auf diese Art bleiben die Gemüsewürfel im Rata-touille knackig.

Traditionell wird Ratatouille mit relativ wenig Salz, aber mit reichlich Pfeffer gewürzt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023