



Ratatouille

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 m.-große Aubergine
- » 2 m.-große Zucchini
- » 2 große Paprikaschote rote
- » 2 große Paprikaschote gelbe
- » 1 große Dose geschälte Tomaten
- » 1 große Gemüsezwiebel
- » 4 Zehen Knoblauch
- » 1 EL frischer, gehackter Rosmarin
- » 1 EL frischer, gehackter Thymian
- » 1 TL frischer, gehackter Salbei
- » ½ TL getrocknete, zermahlene Lavendelblüten
- » 1 T gehäufter Zucker
- » 100 ml Olivenöl
- » etwas Meersalz
- » etwas schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- » ½ Tube Tomatenmark

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche und putze das Gemüse.

2. Schneide die Aubergine, Zucchini und Paprika in mundgerechte Stücke.

3. Hacke den Knoblauch fein.

4. Wasche und hacke die Kräuter.

5. Salze die Auberginenstücke und lasse sie mindestens 10 Minuten ziehen, danach gründlich abtropfen.

Zubereitung

1. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne mit hohem Rand.

2. Brate die Zwiebeln und Zucchini darin an.

3. Füge die Paprika hinzu und als Letztes die Aubergine.

4. Brate das Gemüse etwa 5 Minuten kräftig.

5. Gib das Tomatenmark dazu und rühre es unter, salze und pfeffere.

6. Füge den Knoblauch, die Kräuter, die geschälten Tomaten und den Zucker hinzu.

7. Stelle den Herd auf mittlere Flamme und lasse das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln.

8. Falls nötig, füge etwas Wasser hinzu, das Gemüse sollte noch etwas Biss haben.