

Ratatouille



Beilage zu Hauptgang für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

- 3 Tomaten
- 1 Zucchini ca. 350 g
- 1 Aubergine ca. 200 g
- 1 rote Peperoni
- 1 gelbe Peperoni
- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin
- Thymian
- Salz / Pfeffer
- Rahm
- Oliven

Vorbereiten

- a 3 Tomaten kurz in siedend heisses Wasser einlegen, einschneiden und enthäuten. Anschliessend in 2cm grosse Stücke schneiden.
- b Zucchini und Aubergine waschen und ebenfalls in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.
- c Die rote und gelbe Peperoni waschen, achteln, entkernen und mit dem Sparschäler die Haut rüsten. Dann in ca. 2cm breite Stücke schneiden.
- d 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe rüsten und fein hacken.

Zubereiten

- e In einer Pfanne 2 Esslöffel Olivenöl erwärmen.
- f Fein gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe begeben und andünsten bis sie glasig sind.
- g Gerüstetes Gemüse begeben und abgedeckt gut 5 Minuten mitdämpfen.
- h 1 Esslöffel fein gehackter Rosmarin und Thymian dazugeben.
- i Einen halben Kaffelöffel Salz und etwas Pfeffer dazugeben und zugedeckt bei schwachem Feuer gut 10 Minuten dämpfen.
- j Je nach belieben mit etwas Rahm (3-4 Esslöffel) verfeinern.

Wer es liebt kann ein paar entsteinte Oliven in kleine Ringe schneiden und unter das Ratatouille mischen.