



Ratatouille

DER FRAZÖSISCHE KLASSIKER

Zutaten	Zubereitung
1 Aubergine	Die Aubergine waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Auberginenstücke mit Salz würzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen, dann trocken tupfen.
Salz	
1 große Zwiebel	Inzwischen die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Paprikas längs halbieren und entkernen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
4-5 Zehen Knoblauch	
2 Zucchini oder 1 große	
1 Paprika	Das Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Zucchini darin anbraten, dann die Paprika und zuletzt die Aubergine hinzufügen. Alles etwa 5 Minuten kräftig anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
4 geschälte Tomaten (Tomaten mit heißem Wasser übergossen und Haut abgezogen)	
2 EL Olivenöl	
½ Tube Tomatenmark	
1 Zweig Rosmarin und Thymian	Die geschälten Tomaten mit Zucker und Kräuterzweigen hinzufügen. Das Ratatouille bei mittlerer Hitze noch etwa 20 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf etwas Wasser dazu gießen. Das Gemüse sollte am Ende der Garzeit noch etwas Biss haben. Zum Servieren das Ratatouille nochmals kräftig abschmecken.
1 TL Zucker	
Schwarzer Pfeffer	
	Fertig.