Ratatouille

Kategorie:	10) Beilagen/Gemüse	Vorbereitungszeit:	00:40
Rezept Nr	174	Garzeiten:	00:20
Portionen:	4	Saison:	Sommer

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Paprikaschoten	2	Stück	rot	
Aubergine	1	Stück		
Knoblauchzehen	2	Stück	wer mag auch etw. mehr	
Olivenöl				
Paprikaschote	1	Stück	gelb	
Salz				
Thymian				
Tomaten	2	Stück	enthäutet	
Zucchini	1	Stück	nicht zu klein	
Zwiebeln	2	Stück	mittlere Größe	
Pfeffer				

Zubereitung

1. Die Aubergine in Scheiben schneiden und in eine Schüssel schichten, dabei jede Lage salzen. Die Schüssel zudecken und die Auberginen 30 Min. "weinen" lassen. Danach mit Küchenpapier trockentupfen.

2. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Die anderen Gemüse abspülen und trocknen.

3. Paprika, Zucchini und Auberginen in nicht zu kleine Würfel schneiden.

4. Reichlich Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten.

5. Auberginen dazugeben, andünsten.

6. Paprika zugeben und ca. 6 - 7 Min. mitdünsten.

6. Anschließend die Zucchiniwürfel hinzufügen, 5 Min. dünsten.

7. Nun die enthäuteten, entkernten und grob gewürfelten Tomaten beigeben, Knoblauch und Gewürze zufügen, und alles noch einmal ca. 10 Min. garen. Die Gemüse sollten noch etwas Biss haben.

8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. noch mit etwas Thymian nachwürzen.

9. Eine klassische Beilage zu (kurz gebratenem) Lamm.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für