

Ratatouille im Glas

Kategorie: 02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche
Rezept Nr 793
Portionen: 10

Vorbereitungszeit: 00:10
Garzeiten: 00:15
Saison: Sommer

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Paprikaschoten	2 Stück	rot	
Paprikaschote	1 Stück	gelb	
Zucchini	1 Stück	mittelgroß	
Zwiebeln	2 Stück	mittelgroß	
Salz, Pfeffer			
Olivenöl			
Thymian			
Essig		einige Tropfen	
Knoblauchzehen	2 Stück		

Zubereitung

Die Zubereitung entspricht der Zubereitung von Ratatouille als Gemüsebeilage. Dieses Ratatouille als Amuse-Bouche oder als kalte Vorspeise wird jedoch ohne Auberginen zubereitet und häufig auch ohne Tomaten.

Wie bei der Gemüse-Rataouille alles kleinschneiden und knackig in Olivenöl dünsten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und dann in ein geeignetes (hohes) Gefäß geben, in dem es püriert werden kann

Mit etwas Olivenöl und wenig Essig würzen und kurz mit dem Pürierstab pürieren. Die Ratatouille soll nicht zu fein werden, sondern durchaus noch Gemüsestücke enthalten.

In geeigneten Gläser füllen und im Kühlschrank kühl stellen. Dazu gibt es geröstetes französisches Landbrot.

Anmerkung: Die Angabe der Portionen basiert auf den kleinen bzw. mittleren Weck-Gläsern der Abbildung und variiert dementsprechend, wenn man andere Gläser verwendet.

Ratatouille im Glas



Notizen
