mediterrane Spezialität

Ratatouille

für 4 Personen

Zutaten

500g Zucchini, 3 Paprika (2 rot, 1 gelb), 1 Aubergine, 6 Tomaten, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 8 Esslöffel Olivenöl, 4 Teelöffel Salz, 250ml Gemüsebrühe, 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer, 4 Blätter frisches Basilikum, 15 Blättchen frische Petersilie, 1 gestrichener Teelöffel gemahlener Koriander

Zubereitung

1. die Aubergine in 1cm dicke Scheiben schneiden und diese dann halbieren
2. die Scheiben mit etwa 2 Teelöffeln Salz einreiben und abgedeckt stehen lassen
3. die Zucchini und die Paprika in Scheiben bzw. Streifen schneiden
4. die Zwiebeln grob würfeln
5. die Knoblauchzehen, das Basilikum und die Petersilie jeweils fein hacken
6. die Gemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln) getrennt jeweils mit je 2 Esslöffeln Olivenöl in der Pfanne anbraten - aber dabei nicht braun werden lassen
7. nun das Wasser, das die Auberginen gezogen haben, abschütten und auch die Aubergine in gleicher Weise anbraten
8. alle angebratenen Gemüse in die Pfanne geben und die Knoblauchzehen zugeben
9. Koriander, Basilikum, 2 Teelöffel Salz und den Pfeffer untermischen und die Gemüsebrühe zugeben
10. alles gut vermischen und im geschlossenen Topf oder einer tiefen Pfanne etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen
11. nach 10 Minuten sollte alles Gemüse von Flüssigkeit bedeckt sein - falls nicht, entsprechend Gemüsebrühe nachschenken
12. bei den Tomaten die Stielansätze entfernen, dann heiß überbrühen und die Haut abziehen, dann würfeln
13. nach der Schmorzeit die Tomaten und die Petersilie zugeben, alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken
14. weitere 15 Minuten bei schwacher Hitze und offenem Topf durchziehen lassen

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Lammfleisch, Weißbrot