Unser Rezept

DER WOCHE

RATATOUILLE

FRANZÖSISCHER GEMÜSEKLASSIKER

ZUTATEN

1 Zucchini

1 Aubergine

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 reife Tomaten (oder 1 Dose geschälte Tomaten oder Cherrytomaten ca. 400 g)

2 EL Olivenöl

1 TL getrockneter Thymian

1 TL getrockneter Rosmarin

1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Die Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten in gleich große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten, dann den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Die Aubergine dazugeben und etwa fünf Minuten anbraten. Danach Zucchini und Paprika hinzufügen und weitere fünf Minuten mitrösten.

Die Tomaten unterrühren und alles mit Thymian, Rosmarin, einem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und das Ratatouille bei geschlossenem Deckel etwa 30 – 40 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Zuletzt das Lorbeerblatt entfernen, abschmecken und auf Teller verteilen. Mit frischen Kräutern wie Basilikum oder Petersilie garnieren. Dazu passt frisches Baguette und ein Klecks Crème fraîche.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de