

Ratatouille

Zutaten: (4 Pers.)

1-2 Auberginen
3 mittlere Zucchini
2 Peperoni
1 grosse Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
ca. 800 g Pelati, püriert
2 EL Tomatenkonzentrat
frischer Thymian
Olivenöl zum Anbraten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und auf kleinem Feuer in etwas Olivenöl glasig werden lassen.

Die Aubergine mit dem Sparschäler schälen. Die Peperoni entkernen. Alle Gemüse separat in gleichmässige kleine Würfel schneiden (Kantenlänge etwa 5 mm).

Die Auberginen- und die Peperoni-Würfeli zur Zwiebel geben und knapp fünf Minuten andünsten. Dann die Zucchini-Würfel dazu geben und weitere fünf Minuten mitdünsten. Die Pelati pürieren und zusammen dem Tomatenkonzentrat und mit dem frischem Thymian zum Gemüse geben. Das Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Das Gemüse im Ratatouille muss am Schluss noch etwas Biss haben.
