



# Ratatouille

Geschmortes Gemüse

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Kochzeit ca. 30 Minuten



## Werkzeug

- kleines und großes Messer und Schneidebrett
- großer Kochtopf mit Deckel

## Zutaten

- 250g Auberginen
- 250g Zucchini
- 250g rote Paprika
- 250g Tomaten
- 3 kleine Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- Wein zum Ablöschen
- Rosmarin, Thymian, Oregano und Basilikum
- Pfeffer, Salz, 1-2 Würfel Gemüsebrühe
- 1 Tube oder Dose Tomatenmark

## **Zubereitung**

Zwiebel und Knoblauch würfeln.

Aubergine längs vierteln, Spitze und Ende entfernen und dann in Scheiben schneiden. Früher hat mensch die Auberginen noch gesalzen und nach 30 Minuten wieder abgewaschen um die Bitterstoffe zu entfernen. Aktuell ist das nicht mehr nötig, da die neueren Züchtungen weniger Bitterstoffe enthalten, die im Kochtopf endgültig verschwinden.

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und dann häuten. Tomaten in Stücke schneiden.

Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in viel Olivenöl im Topf anschwitzen. Wenn das ganze beginnt anzubräunen, die Auberginen dazu geben. Wenn die Auberginen beginnen an zu bräunen, mit einem Schuss (mehr oder weniger) Wein ablöschen. Das restliche, vorbereitete Gemüse dazu geben.

Gewürze, Tomatenmark und Brühwürfel zugeben. Ggf. etwas Wasser nachgießen, damit nichts anbrennt. Für ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Dazu passen Baguette oder Fladenbrot und ein guter Wein.

Guten Appetit!