AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	Sommer	Frankreich

RATATOUILLE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Typisch Provence, dieses Sommergericht, wenn der Garten Tomaten & Co. reif anbietet. Wenn Zucchetti und Auberginen separat gekocht werden, gelingt das Rezept kulinarisch und optisch noch besser!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5	Tomate	2 Zehe	Knoblauch
2	Peperoni	0.3 Bd	Thymian
1	Aubergine	0.5 Bd	Basilikum
2	Zucchetti	0.5 dl	Olivenöl
1	Zwiebel		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Peperoni und Tomaten enthäuten.
2. Zwiebel in Ringe schneiden und in einer grösseren Pfanne mit Olivenöl anziehen. Wenn diese glasig sind, Knoblauch mitdünsten. Tomatenwürfel mit etwas Tomatenpürée und Thymian zugeben. Abschmecken. Mind. 20 Min. köcheln lassen.
3. Auberginenwürfel in einer zweiten Pfanne weich braten. Anschliessend mit Zucchettiwürfeln ebenso verfahren.
4. Alle Zutaten in die grosse Pfanne geben und noch 5-10 Min. köcheln lassen. Temperatur reduzieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Fein geschnittenen Basilikum und glattblättrige Petersilie zugeben.