

AUFWAND  
**klein**KOCHDAUER  
**40 Min.**SAISON  
**Sommer**HERKUNFT  
**Frankreich**

## RATATOUILLE



Rezept und Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Typisch Provence, dieses Sommergericht, wenn der Garten Tomaten & Co. reif anbietet. Wenn Zucchini 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	Zucchini	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 Tomatenpüree und Thymian zugeben. Abschmecken. Mind. 20 Min. köcheln lassen.
3. Auberginenwürfel in einer zweiten Pfanne weich braten. Anschliessend mit Zucchiniwürfeln 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.