

Kochen mit Boris



Ratatouille

Zutaten für 4 Personen

250 g	Zucchini
250 g	Aubergine
400 g	Tomaten
2 kleine	Zwiebeln
1 rote	Paprika
1 gelbe	Paprika
2	Knoblauchzehen
2 Stiele	Basilikum
je 3 Stiele	Thymian und Oregano
1 Zweig	Rosmarin
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung

1. Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Rosmarin sparsam verwenden, da er sehr kräftig schmeckt.
4. Olivenöl in einer großen Pfanne oder in einem flachen Topf erhitzen.
5. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen.
6. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.
7. Zuerst Aubergine und Paprika zugeben und einige Minuten anbraten.
8. Danach Zucchini und Tomaten zugeben.
9. Mit Gemüsebrühe ablöschen und alles bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten schmoren lassen.
10. Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Ratatouille kann warm, lauwarm oder kalt serviert werden.

Tipp:

Ratatouille passt sehr gut zu Pasta, Reis oder einem kräftigen Sauerteigbrot. Im Waldheim können wir dazu auch unser eigenes WH-Sauerteigbrot aus dem Backhäusle servieren – kurz aufgebacken oder geröstet schmeckt es besonders gut.