



- Rezept der Woche -

Ratatouille

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

- 1 Zucchini (ca. 300 g)
- 1 Aubergine
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Cherry- oder Cocktailtomaten
- 1,5 EL Tomatenmark
- Kräuter der Provence
- 3 EL Olivenöl
- Öl zum Braten
- 1 Bund Basilikum
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Zucchini und Aubergine vom Stielansatz befreien und in Stücke schneiden
- Paprika von Strunk und Kernen befreien und ebenfalls in Stücke schneiden
- Zwiebel schälen und klein schneiden, Knoblauchzehen schälen und hacken, Tomaten halbieren
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln ca. 3 min dünsten. Knoblauch dazugeben und eine weitere Minute dünsten
- Danach 1,5 EL Tomatenmark rühren und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken, ca. 2 Minuten weiter dünsten und danach die Gemüse in eine ofenfeste Form mit Deckel geben
- Erneue Öl in der Pfanne erhitzen und das restliche Gemüse getrennt nach Sorten nacheinander darin anbraten, zwischendurch etwas salzen
- Das Gemüse anschließend in die ofenfeste Form zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch geben

- Die Tomatenstücke und das Olivenöl hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen
- Im Backofen bei 200°C Ober-/Unter Hitze 15 Minuten schmoren
- In der Zwischenzeit Basilikum grob zupfen. Unter die fertige Ratatouille mischen und nochmals mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken
- Dazu Reis (z.B. Basmati) servieren, das mit etwas Olivenöl verfeinert wird...

Guten Appetit!