

# Ratatouille

*Zubereitungszeit:*

*Dreiviertel Stunde.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Alles Gemüse in einer  
Pfanne garen wird  
ungar oder matschig.*

*Reicht für 3-4 Personen.*

- |            |                                                                                                             |                                                                                                                           |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.</b>  | 2 Auberginen                                                                                                | in Scheiben schneiden, salzen und Wasser ziehen lassen.                                                                   |
| <b>2.</b>  | 2 – 3 Zucchini                                                                                              | in Scheiben schneiden und in <b>Olivenöl</b> garen und schmoren lassen. Etwas <b>Salz</b> dazu.                           |
| <b>3.</b>  | 2 große Paprika                                                                                             | in Streifen schneiden und in <b>Olivenöl</b> garen und schmoren lassen, separat von den Zucchini. Etwas <b>Salz</b> dazu. |
| <b>4.</b>  | Die Auberginen                                                                                              | in reichlich <b>Olivenöl</b> garen und schmoren lassen, separat vom anderen Gemüse.                                       |
| <b>5.</b>  | Währenddessen 6 – 7 Tomaten                                                                                 | in Scheiben schneiden.                                                                                                    |
| <b>6.</b>  | 1 – 2 Zwiebeln                                                                                              | in Halbringe schneiden und in einer <b>großen tiefen Pfanne</b> in ein wenig Olivenöl dünsten.                            |
| <b>7.</b>  | 5 Knoblauchzehen                                                                                            | zerdrücken und zu den Zwiebeln geben.                                                                                     |
| <b>8.</b>  | Die Tomaten                                                                                                 | in die Pfanne geben und erhitzen lassen.                                                                                  |
| <b>9.</b>  | 2 EL Getrocknete Kräuter der Provence (oder mehr), 1 TL Thymian, 1 TL Oregano, $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin    | dazugeben.                                                                                                                |
| <b>10.</b> | Mit 100 ml Rotwein                                                                                          | ablöschen und köcheln lassen.                                                                                             |
| <b>11.</b> | Mit frisch gemahlenem Pfeffer, viel Salz, rosenscharfem Paprika, 1 Messerspitze Sambal Olek und 1 TL Zucker | abschmecken.                                                                                                              |
| <b>12.</b> | Die Auberginen, Zucchini und Paprika                                                                        | mit in die Pfanne geben, umrühren und noch einmal aufkochen lassen.                                                       |
| <b>13.</b> | $\frac{1}{2}$ Bund frischen Basilikum                                                                       | klein hacken bzw. Blätter zupfen.                                                                                         |
| <b>14.</b> | Ratatouille auf dem Teller mit Basilikum bestreuen und zusammen mit <b>frischem Baguette</b>                | servieren und schmecken lassen.                                                                                           |