



Ratatouille

Für 4 Personen

5 EL natives Olivenöl extra
2 Zwiebeln, in dünnen Ringen
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Auberginen, grob gewürfelt
4 Zucchini, in Scheiben
2 gelbe Paprika, in Stücken
2 rote Paprika, in Stücken
1 großes Bouquet garni
3 große Fleischtomaten, gehäutet,
entkernt und gehackt Salz und Pfeffer

Das Öl bei mittlerer Hitze in einem großen Dutch-Oven schwach erhitzen. Die Zwiebeln darin 5 Minuten unter Rühren dünsten. Den Knoblauch zufügen und weitere 2 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln weich, aber nicht gebräunt sind.

Auberginen, Zucchini und Paprika zugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen, bis die Paprika sich verfärben. Das Bouquet garni zufügen, die Hitze reduzieren, abdecken und 40 Minuten köcheln lassen.

Die Tomaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den Dutch Oven abdecken und alles weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Das Bouquet garni entfernen und das Gericht sofort servieren.