

## Ratatouille

Frankreich (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1...2 Zucchini (ca. 300g)
- 1...2 Auberginen (ca. 400g)
- 1...2 Peperoni (ca. 400g)
- ca. 3 Tomaten (ca. 400g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Hand voll getrocknete Lorbeerblätter
- Olivenöl
- 1 Esslöffel Tomatenmark (aus der Tube)
- Salz
- Pfeffer (und nach Wunsch etwas scharfes Piment d'Espelette)
- 1 Prise Zucker
- provenzalische Gewürze wie z.B. Thymian, Rosmarin, Oregano (frisch oder getrocknet)
- 1 grosser Schuss Weisswein

### Vorbereitung:

- Zucchini, Aubergine und Peperoni waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke (Würfel oder ganze bzw. halbe Scheiben) schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Tomaten: Stielansatz herausschneiden und dann einige Minuten im Wasser kochen. Kalt abschrecken und häuten. In Stücke schneiden und beiseitelegen.

### Zubereitung:

- In einem grossen Topf oder besser im Bräter mit Öl zuerst Zwiebel und Knoblauch leicht andünsten.
- Danach alles Gemüse (exkl. Tomaten) ca. 10 Minuten weiter braten. Immer gut umrühren, damit nichts anbrennt.
- Mit Weisswein ablöschen. Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Piment und eine Prise Zucker begeben und unterrühren.
- Die Tomaten, Gewürze und Lorbeerblätter unterrühren und zugedeckt bei nur sehr leichter Hitze schmoren, bis das Gemüse sehr weich ist (ca. 40 Minuten). Dazwischen sorgfältig rühren, damit nichts zermantscht.
- Ggf. noch mit etwas Wasser strecken, wenn es zu trocken wird.
- Heiss servieren.

### Tipp:

- Zum Beispiel mit weissem oder wildem Reis servieren oder schlicht mit Baguette-Brot.
- Oder in kleinerem Format als Beilage zu Fleisch oder Fisch.
- Das arme Leute Ratatouille stammt aus Nizza und bedeutet dort "gerührter Frass" oder "gerührte Reste".

