

## Pisto Manchego (spanisches Ratatouille)

Spanien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Je 1 rote und grüne Peperoni
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 400g passierte Tomaten aus der Büchse
- je ein grosses Ei pro Person
- Olivenöl
- 1 Schuss Weisswein
- 1 Prise Zucker
- ein paar getrocknete Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- ggf. eine Prise Piment d'Espelette

### Vorbereitung:

- Zwiebel und Knoblauch rüsten und klein schneiden.
- Alle Gemüsesorten rüsten und in wirklich kleine Würfel schneiden. Die Peperoni (knapp 1cm) noch etwas kleiner als der Rest (ca. 1.5cm).

### Zubereitung:

- In der Bratpfanne im Öl Zwiebel und Knoblauch sachte andünsten.
- Dann die Peperoni, die Zucchini und schliesslich die Aubergine hintereinander im Abstand von etwa 4 Minuten zugeben und auch sehr sachte, d.h. bei wenig Hitze, dünsten und umrühren.
- Nach ca. 15 Minuten einen Schuss Weisswein begeben. Kurz einkochen.
- Dann die Tomaten zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ebenso eine Prise Zucker begeben und die Lorbeerblätter.
- Wenn man's gerne etwas scharf hat, eine Prise Piment zugeben.
- Zudecken und 40 Minuten bei tiefer Hitze ganz knapp köcheln.
- Es soll am Ende saftig sein, aber praktisch keine Flüssigkeit mehr haben. Wenn's zu flüssig ist, gegen Ende den Deckel entfernen.
- Nach Belieben die Lorbeerblätter entfernen.
- Parallel dazu die Eier in der Bratpfanne mit etwas Öl zu Spiegeleiern braten. Im Ofen warm stellen und vor dem Servieren oben auf den Pisto legen.

### Tipp:

- Wichtig und traditionell ist, dass der Pisto lange bei wenig Hitze geköchelt wird.
- Vom Ratatouille unterscheidet er sich vor allem dadurch, dass das Gemüse sehr klein geschnitten wird und dass es fast keine Flüssigkeit mehr drin hat.
- Kann heiss oder auch kalt gegessen werden.

- Mit frischem Brot geniessen!

