

Ratatouille

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Auberginen, 2 große reife Tomaten, 2 Zucchini, 2 Paprika, 2 mittelgroße Zwiebeln, 60 ml Olivenöl, 2 mittelgroße Knoblauchzehen, 1 Bouquet garni, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 200 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, Paprika waschen, abtrocknen, teilen, die Kerne und Rippen entfernen und in schmale Streifen schneiden, Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz abschrecken und häuten, entkernen und würfeln, Auberginen schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden, Zucchini waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Olivenöl in einem ausreichend großen Topf erhitzen, das gesamte vorbereitete Gemüse außer den Tomaten zugeben und anschwitzen, die Tomatenwürfel und das Bouquet garni (ein Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie zusammengebunden) zugeben und mit dem Wasser auffüllen. Einmal aufkochen und dann zugedeckt eine Stunde auf kleinster Flamme köcheln lassen, das Bouquet garni entfernen und servieren.

Guten Appetit!