

Ratatouille

Ein geschmorter, bunter Gemüse-Mix.



40 Min

Aktive Zeit



60 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 1 Aubergine, in Stücken **Saison**
- 1 TL Salz
- 2 EL Rapsöl
- 1 grosse Zwiebel, in feinen Schnitzen **Saison**
- 2 Zucchini, in Stücken **Saison**
- 1 rote Peperoni, in Stücken **Saison**
- 1 gelbe Peperoni, in Stücken **Saison**
- 2 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben **Saison**
- 500 g Tomaten, z.B. Peretti, in Stücken **Saison**
- 1 dl passierte Tomaten
- 1 EL Weissweinessig
- 2 Basilikumzweige
- Salz, Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Basilikumzweige, Blätter abgezupft

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Aubergine mit Salz bestreuen, ca. 20 Min. ziehen lassen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebel andünsten. Aubergine und Zucchini dazugeben, ca. 5 Min. goldbraun braten. Peperoni, Knoblauch und Tomaten dazugeben, ca. 5 Min. mitbraten. Passata, Essig und Basilikum beifügen, würzen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln, Deckel entfernen, ca. 10 Min. fertig köcheln. Vor dem Servieren mit Zitronenschale darüberreiben, mit Basilikum garnieren.

Dazu passt Reis oder Pasta.

