

# RATATOUILLE - GEMÜSE HAT NOCH NIE BESSER GESCHMECKT

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Kochzeit: 30-40 Min.



Ratatouille ist ein absoluter Klassiker der französischen Küche. Es handelt sich dabei um einen Eintopf aus Paprika, Auberginen, Zucchini und Tomaten. Dazu kommen frische Kräuter und gutes Olivenöl. Eben alles, was die Provence zu bieten hat. Ratatouille wird meist als Beilage gegessen und passt perfekt zu gerilltem Fleisch wie

Lamm, aber auch zu Fisch ist es köstlich. Ergänzt man es um ein paar weiße Bohnen (aus der Dose oder frisch gekocht) hat man einen wunderbaren, mediterranen Hauptgang.

## Schritt 1

Das Gemüse waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Knoblauch hacken.

Die Zucchini und Aubergine in Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge schneiden. Die Paprika entkernen und ebenfalls in gleichgroße Würfel schneiden.

Den Strunk der Tomaten entfernen, die Haut kreuzweise einschneiden und die Tomaten für 10-15 Sekunden in sprudelnd kochendes Wasser geben. Danach in kaltem Wasser abschrecken, schälen und grob kleinschneiden.

## Schritt 2

In einer [Pfanne\\*](#) einen guten Schuss Olivenöl erhitzen und die Auberginen und Zucchini gut darin anbraten. Je nach Menge muss man das eventuell in zwei Vorgängen anbraten. Wenn sie etwas Farbe haben aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nochmals etwas Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln, Paprika und Knoblauch dazugeben und ebenfalls anbraten, bis das Gemüse ein wenig Farbe hat.

## Schritt 3

Die Auberginen und Zucchini zurück in die Pfanne geben. Die Tomaten und Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt auf kleiner Hitze für etwa 30-40 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf wenig Wasser oder Gemüsebrühe dazugeben.

## Schritt 4

Zum Schluss das Basilikum grob gezupft dazugeben und servieren.

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen\*:

### Rezept für 4 Personen (Beilage):

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Zucchini
- 1 Aubergine
- Jeweils 1 rote, gelbe und grüne Paprika
- 4-5 Tomaten oder 1 Dose stückige Tomaten (400g)
- Olivenöl zum Braten
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- ½ TL getr. Oregano oder ein paar Zweige frischer
- 2 Zweige Bohnenkraut (falls verfügbar)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Ein paar Blätter frisches Basilikum
- 1 schönes Baguette oder Weißbrot

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 50

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## [Meine Feierabendküche\\*](#)