

Ratatouille

Für 4 Portionen

5 große Tomaten	2 rote Paprika	2 gelbe Paprika
2 Auberginen	2 Zucchini	2 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer	400 g Tomaten, passiert	1 TL Thymian
1 TL Rosmarin	1 TL Kräuter der Provence	

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den grünen Strunk aus den Tomaten heraus-schneiden und an der gegenüberliegenden Seite die Haut kreuzförmig einritzen.

Tomaten kurz in das kochende Wasser geben, abgießen und dann in kaltem Wasser ab-schrecken. Die Haut jetzt einfach mit einem kleinen Messer abziehen.

Geschälte Tomaten vierteln, die Kerne herauskratzen und das feste Fruchtfleisch klein-schneiden.

Paprikaschoten putzen, entkernen, waschen und würfeln (2 x 2 cm).

Auberginen und Zucchini waschen, putzen, längs vierteln, ggf. entkernen und würfeln (2 x 2 cm).

Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und die Auberginen 5 Min. kräftig an-braten, sodass sie etwas Wasser verlieren.

Paprika, Zwiebeln und Zucchini hinzufügen und alles weitere 3 Min. braten.

Knoblauch und Tomatenmark kurz mit anschwitzen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Gewürfelte und passierte Tomaten zugeben. Deckel aufsetzen und alles bei wenig Hitze 30 Min. köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Ratatouille mit den getrockneten Kräutern abschmecken und in tiefen Tellern anrichten.

NN am 05. Juni 2025