

RATATOUILLE

Zutaten (4 Portionen)

- 500g Gemüsezwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Aubergine
- 750g Zucchini
- 2 EL Olivenöl (1)
- 2 EL Olivenöl (2)
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL Olivenöl (3)
- 2 TL [Herbes de Provence](#)
- 2 EL [Zitronenthymian](#)
- [Meersalz](#)
- [Assam Halmari Pfeffer](#)
- 700g mittelgrosse Tomaten

Zwiebeln vierteln, quer in fingerdicke Streifen schneiden. Aubergine waschen, schälen und längs in 4 cm grosse Stücke schneiden. Zucchini waschen und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl (1) in einer grossen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. In eine grosse Gratinform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf unterster Rille 10 Minuten weiterbraten (Umluft ist nicht empfehlenswert). Olivenöl (2) in einer Pfanne erhitzen. Auberginen und Paprika bei mittlerer Hitze und unter ständigem Wenden während 5 Minuten anbraten und in die Form geben. Olivenöl (3) in der Pfanne erhitzen. Zucchini ebenfalls anbraten. Herbes de Provence und den Zitronenthymian mit den Zucchini in die Form geben, salzen und pfeffern. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen bis die Haut platzt, dann kann man sie mit einem Küchenmesser sorgfältig schälen. Tomaten vierteln, mit dem Gemüse mischen, während 45 Minuten schmoren, salzen und pfeffern.

La Cucina

