

**Ratatouille** - Spezialität aus Südfrankreich/Provence, ursprünglich ein rustikales Gemüsegericht. Es wird in der internationalen Küche verfeinert und in verschiedenen Varianten angeboten. Aus der französischen Umgangssprache kann „Rata“ mit Fraß übersetzt werden

Zutaten für ca. 4-6 Portionen, je nach Verwendung:

50 ml	Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1	Zwiebel, mittelgroß	1 kleiner Zweig Rosmarin,
3	Paprikaschoten, rot/gelb	2-3 Blätter Salbei
1	Zucchini, mittelgroß	einige Stiele Thymian
1	Aubergine, mittelgroß	Salz, Pfeffer, Zucker
4	Tomaten	Prise Harissa
1 El	Tomatenmark	¼ Handvoll Basilikum

### Vorbereitung:

- Aubergine, Zucchini und Paprikaschoten in gleichmäßige Würfel (1 cm) schneiden. Einzeln aufbewahren.
- Auberginenwürfel salzen und einige Minute ziehen lassen. Mit einem Küchentuch trocken tupfen.
- Tomaten abziehen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Tomatenkerne durch ein Sieb zu einem Tomatenfond passieren.
- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden.
- Rosmarin und Salbei fein schneiden, Thymianblättchen abzupfen.

### Zubereitung:

1. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen.
  2. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, salzen. Kräuter zugeben und mitschwitzen.
- 

Kräuter entwickeln ihr Aroma in fetthaltigem Milieu besser als in wasserhaltigem (die Geschmacksstoffe lösen sich im Öl).
3. Tomatenmark und Paprikaschoten zufügen, mitschwitzen.
  4. Zucchini und Auberginen zugeben und kurz mitschwitzen.
  5. Den Tomatenfond zugeben, würzen und das Gemüse abgedeckt ca. 15-20 Minuten garen.
  6. Die Tomatenwürfel zugeben und 2-3 Minuten ohne Deckel weitergaren. Zum Schluss abschmecken und mit in Streifen geschnittenem Basilikum verfeinern.