

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:

2-3 El Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 mittelgroße Zwiebel	1 kleiner Zweig Rosmarin
1 gelbe Paprikaschote	einige Stiele Thymian
2 rote Paprikaschoten	Salz, Pfeffer, Zucker
1 mittelgroße Zucchini	Prise Harissa
1 mittelgroße Aubergine	¼ Handvoll Basilikum
4 Tomaten	
1 El Tomatenmark	

Vorbereitung:

Aubergine, Zucchini und Paprikaschoten einzeln in gleichmäßige Würfel (1 cm) schneiden. Getrennt aufbewahren.

Auberginenwürfel salzen und einige Minute „Wasser“ ziehen lassen.

Mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Tomaten wie üblich häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Tomatenkerne kurz mixen und durch ein Sieb zu einem Tomatenfond passieren

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden.

Rosmarin fein hacken, **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. Tomatenfond zugeben, würzen und das Gemüse abgedeckt ca. 15-20 Minuten garen.

6. Tomatenwürfel zugeben und 2-3 Minuten ohne Deckel weitergaren.

Zum Schluss abschmecken und mit in Streifen geschnittenem Basilikum verfeinern.