

Ratatouille

Zutaten für 4 Personen

1	Aubergine	mittelgroß
2	Zucchini	klein od. mittelgroß
2	Paprikaschoten	groß, rot
2	Paprikaschoten	groß, gelb
1	Tomaten	geschält, Dose
1	Gemüsezwiebel	groß
4	Knoblauchzehen	
1 TL	Rosmarin	frisch, gehackt
1 EL	Thymian	frisch, gehackt
1 EL	Salbei	frisch, gehackt
0,5 TL	Lavendelblüten	getrocknet, zerrieben
	Olivenöl	100 ml, kaltgepresst
	Meersalz und Pfeffer	schwarz, aus der Mühle
	Tomatenmark	0,5 Tube



Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebel grob würfeln. Den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und hacken. Die Auberginenstücke einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen und dann gründlich abtupfen.
2. In einer großen Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika zugeben und als Letztes die Aubergine zufügen. Alles etwa 5 Minuten kräftig braten. Das Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen und pfeffern. Knoblauch und Kräuter sowie geschälte Tomaten dazugeben. Den Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Wasser zufügen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben.
3. Ratatouille schmeckt einfach mit einem Stück Baguette oder Reis super, ist aber auch als Beilage zu Fleischgerichten klasse. Besonders zu Lamm oder Rind ist das Ratatouille eine klasse Beilage. Natürlich kann das Gemüse auch abgewandelt werden, ich gebe auch hin und wieder Champignons dazu, wenn ich das Ratatouille als „Hauptgericht“ mache.
4. Die Lavendelblüten können auch weggelassen werden. Getrocknete Kräuter gehen auch, frische sind aber einfach besser.