



Da werden wir Fleischesser ausnahmsweise zu Vegetariern ;-)

ratatouille

min
5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60

- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- 1 kg Tomaten
- 6 gelbe/rote Paprikas
- 2 Auberginen
- 2-3 Zucchini
- 1/2 Glas Weißwein
- Salz + Pfeffer
- 1 Zweig Thymian, Salbei, Oregano und Rosmarin
- Zitronen
- Brot



1. Die **Tomaten** mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 3 Minuten stehen lassen. Danach die Tomaten enthäuten und grob würfeln – die Flüssigkeit leicht ausdrücken.



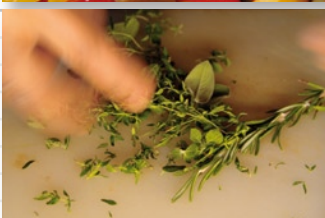
2. Die **Auberginen** und die **Zucchini** schälen. Beides wie auch die **Paprikaschoten** in mundgerechte Stücke schneiden. Um den Zucchini Wasser zu entziehen, bestreut man sie mit etwas **Salz** und lässt das Wasser abtropfen.



3. Die **Zwiebel** fein würfeln und zusammen mit zwei **Knoblauchzehen** in reichlich **Olivenöl** andünsten. Dann zunächst die **Auberginenwürfel** hinzugeben – gegebenenfalls auch mehr Öl.



4. Dann die **Zucchini**, die **Paprika** und die Hälfte der **Tomaten** hinzugeben. Alles köcheln lassen.



5. Das Gemüse mit dem **Weißwein** ablöschen, die restlichen **Tomaten** unterheben und mit den feingehackten **Kräutern** bestreuen – gegebenenfalls nachsalzen.



6. Zu Ratatouille passen sehr gut Lammkoteletts. Diese mit ein paar Spritzern **Zitronensaft** und etwas **Brot** servieren.