

Ratatouille



Zutaten für 12 Personen:

500 g Peperoni
500 g Auberginen
500 g Zucchini
3 grosse Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
500 g Tomaten
etwas frische, gehackte Kräuter
2 dl Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Ratatouille das ganze Gemüse sorgfältig waschen und in kleine Würfel schneiden (ca. 1 cm Durchmesser).

Die Tomaten zuerst halbieren und entkernen, dann in Würfel schneiden. Die Kräuter können auch schon einmal gewaschen und gehackt werden.

In einer Pfanne zuerst die Peperoni mit etwas Olivenöl scharf anbraten, auf kleiner Flamme im eigenen Saft weichschmoren und warm stellen.

Dann die Zucchini, die Zwiebel und zuletzt die Auberginen auch je einzeln anbraten und weichschmoren.

Zuletzt das ganze Gemüse in der Pfanne mischen, dann die Tomatenstücke, den zerdrückten Knoblauch zufügen und abschmecken.

Die Kräuter hinzugeben und mit Salz und frischen Pfeffer abschmecken.