

Ratatouille

ZUTATEN: (4 Personen)

je 1 rote, gelbe und grüne
Paprika entkernt
1 Zucchini
1 Aubergine
2 rote Zwiebeln geschält
1 Knoblauchzehe klein gehackt
Olivenöl
2 EL Tomatenmark
150 ml geschlagene Sahne
Thymianblätter
Meersalz oder Steinsalz
Chiligewürz- und Kräutergewürz
Schwarzer Pfeffer
Schuss Noilly Prat (Wermut)
1 EL Parmesankäse

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 2,5 L-Topf

ZUBEREITUNG:

1. Paprika grob schneiden (ca. 3 cm), die Zucchini längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Aubergine längs vierteln und ebenfalls in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Die roten Zwiebeln der Länge nach grob in Scheiben schneiden.
4. Olivenöl im Topf erhitzen. Das Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und etwa 5 Minuten anbraten.
5. Gewürze, gezupfte Thymianblättchen und Tomatenmark begeben.
6. Einen Schuss Noilly Prat in das Gemüse geben, und zum Schluss geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
7. Topf vom Herd nehmen. Ratatouille für ca. 5 Minuten im Servierring ziehen lassen.
Das Gemüse bleibt herrlich knackig.
8. Heben Sie vor dem Servieren den Parmesankäse unter.

Tipp: So wird es zu einer Sauce:

Wenn Sie neben der Sahne zusätzlich ca. 100 ml Gemüsebrühe oder Fleischbrühe hinzufügen, erhalten Sie eine köstliche Sauce.