Rezept

Klassische Ratatouille

Ein Rezept von Klassische Ratatouille, am 13.06.2025

Zutaten

350 g	Auberginen
	je 1 gelbe und rote Paprikaschote
	2-4 Knoblauchzehen
8 EL	Olivenöl
1	Lorbeerblatt
1 Prise	Zucker
300 g	Zucchini
1	große Zwiebel
600 g	reife aromatische Tomaten
	4-6 Zweige Thymian
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Auberginen und Zucchini waschen und putzen. Paprikaschoten halbieren, putzen und waschen. Das Gemüse in 2-3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und klein schneiden.

2. In einer beschichteten Pfanne 5 EL Öl erhitzen. Zuerst die Auberginenwürfel dazugeben und rundherum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zucchini- und Paprikawürfel, Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und im restlichen Öl ca. 5 Min. anbraten.

3. Das angebratene Gemüse in einen Topf geben. Thymian, Lorbeerblatt und Tomaten hinzufügen. Mit 1 Prise Salz und Zucker würzen und aufkochen lassen. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. schmoren lassen, zwischendurch öfter umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.