

Rezept

# Mariniertes Ratatouille

Ein Rezept von Mariniertes Ratatouille, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Aubergine (ca. 300 g)                          | <b>2</b> junge Zucchini (ca. 300 g)  |
| <b>1</b> rote Paprikaschote                             | <b>1</b> gelbe Paprikaschote   |
| <b>2</b> Zwiebeln                                       | <b>2-3</b> Knoblauchzehen  |
| <b>6 Zweige</b> Thymian (ersatzweise 1 TL getrockneter) | <b>2 Zweige</b> Rosmarin   |
| <b>6 EL</b> Olivenöl                                    | Meersalz   |
| Pfeffer   | <b>500 g</b> vollreife Tomaten (ersatzweise 400 g stickige Tomaten aus der Dose) |
| <b>4 Stängel</b> Basilikum                              | <b>1</b> großer Gefrierbeutel  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, trocken reiben und den Stielansatz entfernen. Aubergine längs vierteln und quer in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten vierteln und putzen. Samen und Trennwände entfernen. Paprikaviertel waschen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln, Blättchen bzw. Nadeln abstreifen.
2. 4 EL Olivenöl mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin, 1 TL Meersalz und Pfeffer in einen großen Gefrierbeutel (6 l) geben. Das vorbereitete Gemüse, also Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, zufügen und alles gut mischen. Den Gefrierbeutel verschließen und mindestens 12 Std., am besten über Nacht in den Kühlschrank legen.
3. Am nächsten Tag die Stielansätze aus den Tomaten herausschneiden. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kurz darin ziehen lassen, dann die Tomaten abschrecken, häuten und vierteln. Die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
4. Das Gemüse aus dem Beutel nehmen, in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
5. In einem breiten Topf das übrige Öl (2EL) erhitzen, Gemüse hineingeben und unter Wenden bei starker bis mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, dabei gelegentlich wenden. Dann die Tomatenstücke und den Gemüsesaft unter das Gemüse mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Ratatouille zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. schmoren, ab und zu durchrühren.
6. Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen. Die Hälfte davon fein schneiden und unter das Ratatouille heben, den Rest obendrauf streuen. Dazu schmeckt Baguette und gegrillter Halloumi sehr gut.