

Rezept

Ratatouille-Sülze

Ein Rezept von Ratatouille-Sülze, am 18.04.2026

Zutaten

je 3 große gelbe und rote Paprikaschoten	2 kleine Auberginen
2 große Zucchini	10 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen	Salz
Pfeffer	1 große Zwiebel
6 Zweige Thymian	1/8 l Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
500 g passierte Tomaten (aus dem Tetrapak)	1 Lorbeerblatt
Zucker	2 TL Agar-Agar
3 EL gehackte Petersilie	Frischhaltefolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm), 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen (oben, Umluft nicht empfehlenswert) 20-30 Min. garen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Paprikaviertel aus dem Ofen nehmen, nebeneinander auf eine Platte legen und sofort mit einem feuchten Küchentuch abdecken (dann lässt sich die Haut später besser abziehen). Die Schoten kurz abkühlen lassen und mit einem spitzen Messer häuten.
2. Inzwischen die Auberginen putzen, waschen und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, salzen, übereinander in ein Sieb legen und Wasser ziehen lassen.
3. Währenddessen die Zucchini waschen, putzen und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. 8 EL Öl in ein Schälchen geben, 2 Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Die Zucchinis Scheiben auf beiden Seiten mit dem Öl bepinseln, auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen, salzen, pfeffern und im Ofen (oben) 10-15 Min. garen, bis sie schön bräunen. Herausnehmen, übereinander auf einer Platte stapeln und mit einem feuchten Küchentuch abdecken.
4. Die Auberginen abbrausen, trocken tupfen und ebenfalls auf beiden Seiten mit dem Knoblauchöl bepinseln. Nebeneinander auf das Blech legen, salzen, pfeffern und im Ofen (oben) ca. 10 Min. garen, bis sie leicht bräunen. Herausnehmen, übereinanderlegen und mit einem feuchten Tuch abdecken.
5. In der Zwischenzeit eventuell schon die Zwiebel und den übrigen Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch goldgelb andünsten. Thymian und Wein oder Brühe dazugeben und die Flüssigkeit offen fast vollständig verkochen lassen. Tomaten und Lorbeer hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und offen bei kleiner Hitze in ca. 15 Min. einkochen lassen. ¼ l Wasser dazugießen, Agar-Agar unterrühren, aufkochen und 2-3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und das Lorbeerblatt entfernen. Fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht abkühlen lassen.

6. Eine Kastenform mit Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie glatt auslegen, dabei die Folie an einer schmalen Seite in der Länge der Form überhängen lassen. Etwas Tomatensauce in der Form verstreichen, dann eine Lage gelbe Paprikaviertel dicht an dicht darauf verteilen und leicht andrücken. Wenig Sauce darauf verteilen, etwas Petersilie darüberstreuen, dann eine Lage Zucchini dünn auslegen. So weiter fortfahren und immer etwas Sauce, Petersilie und eine Gemüsesorte einschichten und jeweils leicht festdrücken. Zuletzt die Folie darüberschlagen und die Sülze im Kühlschrank in 6-8 Std. fest werden lassen. Zum Servieren auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und die Sülze in dickere Scheiben schneiden.