

Ratatouille

Zutaten für ca. 2 Personen

- 1 kleine Aubergine
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 große Paprikaschote, rot
- 1 große Paprikaschote, gelb
- 1 Dose geschälte Tomaten
- ½ große Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Rosmarin, frisch, gehackt
- 1 EL Thymian, frisch, gehackt
- 1 EL Salbei, frisch, gehackt
- 1 EL Zucker
- 50 ml Olivenöl
- Etwas Meersalz
- Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ¼ Tube Tomatenmark
- 1 Aufbackbaguette

Zubereitung

Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel grob würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und hacken. Die Auberginenstücke einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen, dann gründlich abtupfen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika zugeben und als letztes die Auberginen zufügen. Etwa 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen und pfeffern, Knoblauch und Kräuter sowie die geschälten Tomaten und den Zucker dazugeben. Den Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser zufügen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben.

Aufbackbaguette nach Packungsanweisung zubereiten und zum Ratatouille servieren.