

Ratatouille

(unvergessliche Urlaubserinnerung an Christian Etienne in Avignon)



Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten

90 g rote Paprika

90 g gelbe Paprika

90 g grüne Paprika

100 g Gemüsezwiebel

200 g Aubergine

200 g Zucchini

3 Knoblauchzehen (frischer, junger Knoblauch)

4 getrocknete Tomaten (in Olivenöl eingelegt)

10 schwarze Oliven (à la greque, entsteint)

5 El Olivenöl

1 El Aceto balsamico

Thymian (frisch)

Rosmarin (frisch)

Salz + Pfeffer

4 schwarze Oliven zur Dekoration

Zubereitung

Schritt 1

Alle Paprikasorten entkernen, schälen und in ganz kleine Würfelchen schneiden.

Schritt 2

Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden, Knoblauchzehen schälen und flachdrücken.

Schritt 3

Vom Zucchini mit einem Sparschäler rundherum längs dünne Streifen abschneiden, die Mitte nicht verwenden. Die breiten Streifen in schmale Streifen und dann in kleine Würfel schneiden.

Schritt 4

Von der Aubergine ebenfalls rundherum längs dünne Scheiben schneiden, in Streifen und in Würfelchen schneiden.

Schritt 5

Jede Gemüsesorte einzeln in heißem Olivenöl kurz braten: 1. Auberginen (sollen leicht bräunen) und Zwiebeln mit Knoblauchzehen ca. 8 min., 2. Paprika (alle 3 Sorten zusammen) ca. 4 min und 3. Zucchini ca. 4 min. Leicht salzen.

Schritt 6

Jetzt darf alles zusammen in eine Schüssel kommen. Den weichen Knoblauch (aus der Schale gedrückt) zusammen mit Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten, Rosmarin sowie Thymian feinhacken und untermischen. Mit Balsamessig und 3 El Olivenöl vermischen, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 7

Mithilfe eines Rings schön auf Tellern anrichten, mit einer Olive krönen und mit Kräutern dekorieren. Eventuell noch einen Faden Crema di Balsamico darüber verteilen.

Schritt 8

Diese Ratatouille schmeckt lauwarm mit gebratener Hähnchenbrust oder Wachtelschenkeln genauso gut wie kalt (nicht eiskalt) als erfrischende sommerliche kleine vegetarische Vorspeise.