

Ratatouille

Zutaten

4 schlanke Auberginen
je 1 grüne und rote Paprika
5 Zucchini
5 Fleischtomaten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Thymianzweig
5 El Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen werden dünn geschält, in 1-2cm große Würfel geschnitten, in Öl goldbraun gebraten und dabei öfter vorsichtig gewendet. Danach werden sie warmgestellt.

Die Paprika, Zucchini und Zwiebeln werden ebenfalls in Würfel geschnitten und in dem restlichen Öl angedünstet.

Nach 6-8min Tomatenwürfel, Thymian und gepreßten Knoblauch hinzufügen und salzen und pfeffern.

Die Auberginen werden dann auf das Gemüse gegeben und alles soll bei geschlossenem Deckel ca. 45min köcheln lassen. Dabei öfter vorsichtig wenden.

Das Gemüse soll weich und saftig serviert werden.

Paßt auch ganz gut zu einem amerikanischen Frühstück. Wer's mag...