

# Ratatouille

## Für zwei Personen

1 Auberginen	2 Zucchini	2 rote Paprika
3 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	4 Tomaten
50 g Tomatenmark	250 ml Gemüsefond	50 ml Olivenöl
50 g Ajvar	20 g Kräuter-der-Provence	20 g Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln in Ringe und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Gemüsesorten waschen. Das Kerngehäuse der Paprika entfernen. Die Zucchini und die Aubergine halbieren und in Scheiben schneiden. Die Paprika in Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Das Gemüse dazugeben und mitschwenken. Das Ratatouille mit etwas Gemüsefond ablöschen und etwa 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Die Tomaten von ihren Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Tomatenstücke kurz vor Garende zu dem Gemüse geben. Alles mit den Kräutern der Provence würzen; mit Salz, Pfeffer, Ajvar und Tomatenmark abschmecken.

Bernd Müller am 31. Juli 2013