

# Ratatouille

## Für zwei Personen

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zucchini
1 kleine Aubergine	400 g gehackte Dosen-Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Aubergine und Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Das Gemüse in einer Pfanne mit wenig Olivenöl von allen Seiten anbraten, mit Chiliflocken, Puderzucker, Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Tomaten unterrühren.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Rosmarin, Thymian und abgezogenen Knoblauch im Mörser zu einer feinen Creme stoßen. Das Gemüse mit der Kräuter-Creme abschmecken.

Kurt Schmieding am 15. Januar 2018