

Ratatouille mit Erbsen-Püree, Petersilien-Tapenade

Für zwei Personen

Für das Ratatouille:

1 Paprikaschote	1 Stange Sellerie	1 Zucchini
1 Aubergine	1 Kartoffel	1 Dose ganze Cherrytomaten
1 Dose weiße Bohnen	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Crème-fraîche	100 ml Rotwein	100 ml Gemüsesfond
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano	2 Zweige Basilikum
1-2 EL Olivenöl	geräuch. Paprikapulver	

Für das Erbsenpüree:

400 g TK-Erbsen	100 ml Sahne	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilien-Tapenade:

1 Bund Petersilie	50 g schwarze Oliven	40 g Kapern
1 Zitrone, (Abrieb, Saft)	1 Knoblauchzehe	½ TL Agavendicksaft
70 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Ratatouille:

Die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen. Kartoffel schälen. Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Zucchini, Aubergine und Kartoffel in kleine Würfel schneiden, in einer Wokpfanne anbraten. Mit Tomaten und dem dazugehörigen Saft ablöschen. Rotwein und Gemüsesfond dazugeben und köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit 2-3 EL Bohnen, Paprikapulver und gehackte Kräuter mit etwas Olivenöl unterrühren. Mit einem Klecks Crème fraîche garnieren.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen in Salzwasser weichkochen, abgießen und in einem hohen Gefäß mit Sahne und Butter pürieren. Durch ein Sieb zurück in den Topf streichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilien-Tapenade:

Knoblauch abziehen und hacken. Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Oliven, Kapern, abgezupfte Petersilie und Knoblauch im Blitzhacker grob hacken. Agavendicksaft, Zitronenabrieb und 1 TL Zitronensaft unterrühren. Eine Hälfte davon mit dem Olivenöl fein pürieren und wieder mit dem Rest mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Angela Schuett am 03. Mai 2023