

Ratatouille mit Bulgur-Klößchen

Für zwei Personen

Für die Klößchen:

100 g feiner Bulgur	180 ml Gemüsefond	1 Ei
4 Zweige glatte Petersilie	1 EL Ajvar	3 EL Granatapfel-Sirup
1 TL Chilipulver	1 TL Currypulver	3 EL Mehl
1 EL Paniermehl	Speisestärke	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Ratatouille:

1 rote Paprika	1 Aubergine	1 Zucchini
1 weiße Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	300 ml Tomatensugo
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Fond erhitzen. Bulgur mit heißem Fond aufgießen und durchrühren.

Ca. 10 Minuten quellen lassen. Ei, Granatapfelsirup und Ajvar dazugeben. Wenn es zu flüssig wird etwas Mehl und Stärke dazugeben.

Mit Chilipulver, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken, dazugeben, Paniermehl hinzufügen und alles gut verrühren. Mit zwei Esslöffeln Nocken formen und in einer Fritteuse mit heißem Öl ausfrittieren. Nach einigen Minuten mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Ratatouille:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl stark anbraten. Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Alle Gemüswürfel mit in die Pfanne geben und mit anschwitzen lassen.

Mit der Tomatensauce auffüllen und nachmals alles für 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Björn Freitag am 05. April 2023