

Ratatouille



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

6 ERNTEKRONE Rispentomaten
2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
2 ERNTEKRONE Zucchini
1 Aubergine
1 ERNTEKRONE gelbe Paprika
1 ERNTEKRONE Zwiebel
1 Bund BIO SONNE Basilikum
1 Zweig BIO SONNE Minze
1 Lorbeerblatt
4 EL BELLUCCINO Olivenöl
2 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
1 TL COOK! Majoran
½ TL COOK! Rosmarin
½ TL 1 COOK! Thymian
½ TL Salz
1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zu Beginn das Gemüse putzen und die Tomaten, Paprika, Zucchini sowie Aubergine getrennt voneinander in gleich dicke Scheiben oder grobe Würfel schneiden – dann Zwiebel und Knoblauch jeweils in grobe Ringe bzw. Scheibchen schneiden.
2. Den Basilikum und die Minze grob hacken.
3. Nun das Gemüse getrennt voneinander mit je einer kleinen Ration Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.
4. Zum Schluss das Tomatenmark in Olivenöl anschwitzen – nun die Tomaten mit Salz und allen Kräutern hinzufügen.
5. Dann das vorgegarte übrige Gemüse hinzugeben und die Mischung abkühlen lassen.
6. Alles mit Pfeffer abschmecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
7. Am nächsten Tag mit frischen Kräutern garniert zu Baguette oder Pasta servieren.