



Ratatouille SCF2025

von Elia Etienne

Mengen für 10 Personen

- 1

Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen, putzen und in gleichgroße Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikas halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden.

- 2

Kräuter waschen und trocken schütteln. Vom Zweig Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein hacken. Anschließend Blätter von den Stielen des Basilikums, Thymians und Oreganos abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch, übriges Gemüse, Tomatenmark und gehackte Kräuter einrühren und kurz andünsten. Gemüsebrühe nach und nach zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Ratatouille auf Tellern anrichten und mit übrigen Kräutern garnieren.

Quelle: <https://www.lecker.de/ratatouille-rezept-so-geht-das-franzoesische-original-72267.html>

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Salz, Oregano, Thymian, Rosmarin

625 g Zucchini (g)	
625 g Auberginen (g)	
1.0 kg Tomaten	
5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Pepperoni	rote und gelbe (je 2,5)
5.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g Basilikum	5 Stiele Basilikum
15 g Thymian	7,5 Stiele
15 g Oregano	7,5 Stiele
5.0 g Rosmarin	2,5 Zweige
1.5 cl Olivenöl	7,5 EL
40 g Tomatenmark	5 EL
2.5 dl Bouillon (flüssig)	nach Belieben Salz und Pfeffer begeben
900 g Basmatireis	