

Ratatouille

🕒 40 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten

für 2 Personen

250 g Auberginen, in kleine Würfel geschnitten
250 g Zucchini, in kleine Würfel geschnitten
250 g Peperoni rot, in kleine Würfel geschnitten
125 g Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt
1 Prise Thymian
1 Chilischote
1 Blatt Lorbeer
1 Nelke
3 Blatt Salbei
1 kleiner Zweig Rosmarin
350 g Pelatitomaten, passiert
15 cl Olivenöl
1 dl Lacroix Gemüse-Fond
Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

Die Pelatitomaten in eine Porzellanschale geben.
Darauf die Auberginenwürfel verteilen.
Danach die Zucchiniwürfel und zuletzt die Peperoniwürfel darauf setzen.
Die gehackten Zwiebeln auf die Peperoniwürfel verteilen und die Kräuter darüber streuen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Gemüsefond und zuletzt das Olivenöl darüber giessen. Es ist wichtig, dass die Reihenfolge genau eingehalten wird.
Die Porzellanschale mit Alufolie zudecken.

In den Ofen geben und während 25 Minuten bei 180°C garen.
Aus dem Garraum nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen.

Alles gut durchrühren, bis eine Bindung entsteht.

Anrichten

Auf vier Teller verteilen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Gemüse-Fond