

# Ratatouille

## Kurzbeschreibung

Ein herzhaftes, provenzalisches Gemüseragout, ideal als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht.

## Kategorien

Gemüse, Eintopf, vegetarisch, französisch

## Personenanzahl

4 Portionen

## Schwierigkeitsgrad

Mittel

## Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 40 Minuten

## Zutaten

- 1 Gemüsezwiebel (ca. 400g)
- 5 EL Öl
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Aubergine (ca. 300g)
- 300 g Zucchini
- 1 Dose geschälte Tomaten (800g)
- 1/8 l Brühe (Instant)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 bis 2 EL Zucker
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund glatte Petersilie
- 40 g Parmesan (gerieben)

## Zubereitung

1. Zwiebel pellen, halbieren, quer in dünne Scheiben schneiden und im heißen Öl glasig dünsten.
2. Paprikaschoten und Aubergine putzen und waschen. Paprika würfeln, Aubergine längs vierteln und in Scheiben schneiden. Beides zu den Zwiebelscheiben geben und 5 Minuten dünsten lassen.
3. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren, in Scheiben schneiden und zum Gemüse geben.
4. Die Tomaten mit Saft und der Brühe zugeben. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, zugedeckt 7 Minuten dünsten.
5. Kräuter fein hacken und unter das Gemüse heben. Ratatouille mit Parmesan servieren.

Ratatouille, Jan Hirscher

Optional: Tipps & Variationen

Anstelle von Parmesan kann auch geriebener Mozzarella verwendet werden.  
Servieren Sie Ratatouille mit Brot.