

  
Herbaria

Ratatouille mit „Petit Chef“

Vegan



*Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger*  
**Ratatouille à la „Petit Chef“ mit „Portofino“ Tomaten**

**Zutaten für 4 Personen:**

*(Zeit: 40 Min. / Garzeit: 1 Std. / Ziehzeit: 2 Std.)*

2 Paprika rot, 3 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel,  
 2 Knoblauchzehen, 2 EL „Petit Chef“, 1 EL Parmesan  
 fein gerieben, 12 Kirschtomaten reif und enthäutet,  
 100 g Rohrzucker, 1 EL „Portofino“ für Eis und  
 leichte Cremes, 4 sehr kleine Zucchini (evtl. mit Blüte),  
 2 kleine gelbe Zucchini, 4 sehr kleine Auberginen.  
**Utensilien:** Vakuumier-Gerät



**Für die Ratatouillecreme** Paprika bei 230 °C

10 Min. backen, dann in einer mit Folie abgedeckten  
 Schüssel nachziehen lassen. Anschließend die Haut

abziehen, Stiel und Kerne entfernen, klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch  
 schälen und klein würfeln, mit 2 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Paprika zu-  
 geben, mit 1-2 TL „Petit Chef“ würzen, einige Minuten kochen lassen und dann  
 fein pürieren. Abkühlen lassen, den Parmesan unterrühren. **Für die „Portofino“-  
 Tomaten** Kirschtomaten 20 Sek. kochen, abschrecken und Haut abziehen.  
 „Portofino“ mit 100 ml Wasser und dem Zucker eine Minute kochen. Den Sirup  
 abkühlen lassen. Kirschtomaten in einer kleinen Plastiktüte mit dem Sirup  
 mischen, die Luft aus der Tüte heraus pressen, oder die Tomaten im Beutel  
 vakuumieren. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. **Zucchini und Auberginen in  
 feine Scheiben schneiden.** Gemüse mit „Petit Chef“ würzen, nach 15 Min. mit  
 Küchenpapier trocken tupfen und zu kleinen Türmen stapeln, dabei jede Schicht  
 mit wenig Paprikacreme bestreichen. Gemüsetürmchen in einem geeigneten  
 Plastikbeutel vakuumieren und im Ofen im heißen Wasserbad bei 85 °C Umluft  
 etwa 40 Min. garen. Vakuumbeutel aufschneiden, die Garflüssigkeit mit der  
 restlichen Paprikacreme aufkochen, abschmecken. Tomaten abtropfen lassen  
 und im restlichen Olivenöl erwärmen, mit Ratatouille-Türmchen anrichten,  
 dabei das Gemüse jeweils zu einem kleinen Fächer auseinander schieben.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de)  
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

