

PETIT CHEF



ZUTATEN

Für 4 Personen:

- 500 g Auberginen
- 3 rote oder gelbe Paprikaschoten
- 500 g Zucchini
- 4 Zwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 1-2 EL Herbaria "Petit Chef"
- 800 g Tomatenwürfel
(Dose oder frisch gewürfelt)
- 2 EL kleine Oliven

Ratatouille mit Petit Chef

Auberginen, Paprikaschoten und Zucchini waschen. Stielansätze abschneiden, die Früchte 1-2 cm groß würfeln – die Paprika und Zucchini eher 2 cm, Auberginen etwas kleiner. Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls klein würfeln.

Auberginen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett etwa 10 Minuten rösten, dabei einen Deckel auf die Pfanne legen, der nicht ganz schließt und häufig umrühren oder schwenken. Auberginen in eine Schüssel geben. 3 EL Olivenöl in die Pfanne gießen, Paprika und Zwiebeln darin etwa 8 Minuten zugedeckt schmoren, dabei gleich zu Beginn mit Petit Chef würzen, ab und zu umrühren. Zucchini zugeben, umrühren und 4 Minuten fertig schmoren.

Während das Gemüse gart 1 EL Petit Chef im restlichen Olivenöl ganz kurz anbraten. Tomaten zugeben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse fertig gebraten ist. Schwarze Oliven, Auberginen und die Paprika-Zucchini-Zwiebelmischung unter die Tomaten rühren, noch 2 Minuten kochen lassen, mit Petit Chef abschmecken.

Als Beilage servieren, mit geröstetem Weißbrot wird ein Hauptgericht daraus.

Tipp: Besonders edel und bekömmlich wird die Ratatouille, wenn Sie die Paprikaschoten nicht einfach braten, sondern im Ofen rösten und dann die Haut abziehen: Dafür die Paprikastücke auf einem leicht geölten Backblech 20-25 Minuten bei 220 Grad Umluft backen, bis die Haut beginnt deutlich schwarz zu werden. Die Schoten aus dem Ofen nehmen, auf dem Blech mit einem nassen Tuch zudecken, 5 Minuten abkühlen lassen. Die Haut abziehen, mit den Fingern oder mit einem kleinen Messer. Anschließend in Streifen oder Quadrate schneiden und mit dem gebratenen Gemüse zu den Tomaten geben.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezpte