



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Ratatouille

Zutaten für 5 Personen:	
1 Aubergine	1 kleiner Bund Oregano
2 gelbe Paprikaschoten	2 Esslöffel Olivenöl
750 g reife Tomaten	Salz
2 Zwiebeln	frisch gemahlener Pfeffer
2 Knoblauchzehen	1 Esslöffel Tomatenmark

Zubereitung:

Würfeln Sie Aubergine, gelbe Paprikaschoten und reife Tomaten grob. Würfeln Zwiebeln und Knoblauchzehen fein und hacken einen kleinen Bund Oregano.

Erhitzen Sie Olivenöl in einem großen Topf.

Dünsten Zwiebeln und Knoblauch an

- dann geben sie Aubergine- und Paprikawürfel dazu und dünsten das Gemüse mit den Zwiebeln und dem Knoblauch unter Wenden an.

Würzen Sie das Ratatouillegemüse mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.

Jetzt geben Sie einen Esslöffel Tomatenmark dazu und schwitzen das Gemüse kurz weiter.

Jetzt kommen die Tomatenwürfel und der gehackte Oregano dazu.

Lassen sie alles einmal kurz aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ungefähr 15 Minuten köcheln, dabei ab und zu umrühren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer