



Ratatouille

Der Gemüsetopf wird der südfranzösischen, speziell der provençalischen Küche zugeschrieben und wie bei vielen traditionellen Gerichten können die Zutaten variieren. Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten sollten aber immer dazugehören. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino geben dem Eintopf eine gute Würze. Dazu Kräuter, dabei müssen es nicht Herbes de provençe sein, frischer Basilikum und Peterli passen genauso dazu.

Man kann die mundgerecht geschnittenen Gemüse auch einfach zusammen in einem Topf schmoren. Besser wird das Ratatouille, wenn die Gemüse vorab separat in Olivenöl angebraten werden. Das Gericht wird ohne weitere Flüssigkeitszugabe geschmort, es wird auch so saftig genug.

Das Ratatouille kann zusammen mit Brot durchaus als Hauptgang aufgetischt werden, passt aber auch als Beilage zu Grilladen ausgezeichnet. Am Besten schmeckt es lauwarm, oder auch kalt (aber nicht aus dem Kühlschrank). Es kann natürlich auch mit Schinken, Speck oder Wurst angereichert werden. Auch ein hartgekochtes Ei macht sich sehr gut auf dem Ratatouille.

Ähnliche Gerichte sind im ganzen Mittelerraum zu finden, so zum Beispiel die italienische Ciambotta lucana

Zutaten (2 Portionen)

- 1 kleinere Aubergine
- 1 gelbe Peperoni
- 2 Zucchini
- 6 Picadilly-Tomaten
(zusammen ca. 600g)

- 1 Zwiebel ca. 40g

2 Knoblauchzehen
scharfer Peperoncino
frischer Basilikum
frische Petersilie
Salz und Pfeffer
Olivenöl

1 Ei pro Portion

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Peperoncino halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen, Schote zu feinen Streifchen schneiden. Eine genaue Mengenangabe kann man da nicht geben, zu unterschiedlich sind die Peperoncinos und auch das Geschmacksempfinden. Ich habe einen knappen halben Esslöffel zugegeben, dazu ein paar wenige Kernchen.

Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino in Olivenöl ca. 5 Minuten in einem Schmortopf sanft dünsten.

Aubergine, Peperoni und Zucchini zu groben, mundgerechten Stücken schneiden.

Zuerst die Aubergine in Olivenöl anbraten, sobald sie leichte Bratspuren zeigt, in den Schmortopf geben, leicht salzen und pfeffern. Peperoni mit etwas frischem Olivenöl anbraten und ebenfalls in den Schmortopf geben und leicht salzen und pfeffern. Zugedeckt ca. 5 Minuten leicht schmoren lassen.

Zucchini anbraten, leicht salzen und pfeffern und in den Topf geben. Weitere 5 Minuten zugedeckt schmoren.

Derzeit die Tomaten halbieren, die Kerne so ungefähr entfernen und die Tomaten zu groben Stücken schneiden. Basilikum und Petersilie eher grob hacken. Sobald Aubergine und Peperoni etwas weich sind, Tomate und Kräuter in den Schmortopf geben. Nochmals ca. 5 Minuten zugedeckt schmoren.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ratatouille auskühlen lassen.

Nebenher ein Ei hartkochen (10 Minuten). Ei mit kaltem Wasser abschrecken und ganz auskühlen lassen.

Das lauwarme Ratatouille auf Tellern anrichten. Ei schälen, halbieren, auf das Ratatouille legen und mit Kräutersalz würzen.





