**Ratatouille Schritt für Schritt:**

Menge für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 min.

Zubereitungszeit: 10 min.

|  |  |
| --- | --- |
| Menge: | Zutaten |
| 15 g | Olivenöl |
| 30 g | Zwiebeln, geschält |
| 3 g | Knoblauch, geschält |
| 60 g | Peperoni, rot, entkernt |
| 60 g | Peperoni, gelb, entkernt |
| 30 g | Gemüsefond |
| 60 g | Zucchetti, grün gerüstet |
| 60 g | Aubergine, gerüstet |
|  | Salz, Pfeffer |
|  | Thymian, frisch |
| 60 g | Tomaten-Concassé |
| 3 g | Tomatenmark |
|  | Basilikum, frisch |

|  |  |
| --- | --- |
| **Mise en Place:** |  |
| **Vorbereitung:**   * Zwiebeln und Knoblauch fein Hacken |  |
| * Rote, gelbe Peperoni, Zucchetti und Aubergine in gleichmässige Würfel schneiden * Thymian und Basilikum fein hacken |  |
| **Zubereitung:**   * Zwiebeln, Knoblauch, gelbe und rote Peperoni im Olivenöl andünsten |  |
| * Auberginen und Zucchetti beigeben mitdünsten |  |
| * Gemüsefond beigeben kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, zugedeckt weich dünsten |  |
| * Kurz vor Ende der Garzeit Tomaten-Concassé und Tomatenmark beigeben | |
| * Kurz vor dem Servieren den gehackten Basilikum beigen, anschmecken |  |