

Asiatisches Ratatouille

Für zwei Personen

300 g Zucchini	300 g Aubergine	100 g Shiitake, frisch
Olivenöl	2 Schalotten	1 Paprika, rot
1 Chilischote, rot	1/2 Bund Petersilie, glatt	3 EL Sesamsamen

Die Zucchini und die Aubergine waschen, trocken tupfen, längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, das Gehäuse entfernen und mit den Shiitakepilzen in Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Für das Ratatouille das geschnittene Gemüse mit Olivenöl in einer Pfanne bei starker Hitze braten, nach etwa drei Minuten die Schalotten und die Paprikaspalten dazugeben und weitere zwei Minuten braten. Anschließend die Sesamsamen und die geschnittene halbe Chilischote ohne Kerne dazugeben.

Mario Böhme am 17. Juni 2014