

Ratatouille

Für zwei Personen

1 kleine Aubergine	1 kleine Zucchini	
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Dose geschälte Tomaten
1 kleine Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
3 Blätter Salbei	$\frac{1}{4}$ TL getrock. Lavendelblüten	1 EL Zucker
50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen, Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, Scheidewände und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Gemüsezwiebeln putzen, Strunk entfernen und grob würfeln.

Zwiebel abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Lavendelblüten hacken. Aubergine-Würfel einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Dann gründlich abtupfen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika dazugeben und als letztes die Aubergine hinzufügen. 5 Minuten kräftig braten.

Tomatenmark zugeben und unterrühren und salzen und pfeffern. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lavendelblüten, geschälte Tomaten sowie Zucker dazugeben.

Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und in die Pfanne geben.

Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser hinzugeben. Salzen und pfeffern.

Andreas Martinko am 18. Mai 2020