



Ratatouille

4-6 Portionen

2 Auberginen
2 Zucchini
2 rote Paprikaschoten
200 g Zwiebeln oder Schalotten
4 Knoblauchzehen
4 Tomaten
10 EL Olivenöl
200 ml Rotwein
Salz
Pfeffer
2 TL Kräuter der Provence
etwas Zitronensaft
1 Prise Zucker

Auberginen in Scheiben schneiden, evtl. vorher halbieren oder vierteln
Zucchini in Scheiben schneiden
Paprika entkernen und in Streifen schneiden
Zwiebeln schälen, halbieren und längs in Scheiben schneiden
Knoblauch pellen und fein würfeln
Tomaten häuten, vierteln und entkernen

Öl erhitzen und alles Gemüse außer den Tomaten anschmoren. Rotwein, Salz Pfeffer und Kräuter der Provence zugeben. Zugedeckt 15 Min. garen. Tomaten zugeben und weitere 5 Min. garen. Falls erforderlich, Wein nachgießen. Zum Schluss mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Dazu Baguette oder Rosmarinkartoffeln und kurzgebratenes oder gegrilltes Fleisch.

Getränk: Rotwein

Man kann noch 1 oder 2 Möhren zugeben; sieht gut aus.