

Ratatouille

Das Ratatouille ist der Star der provenzalischen Küche und bringt das beste aus dem Gemüse raus.

Die Typischen Zutaten sind:

- Auberginen
- Zwiebeln
- Zucchini
- Tomaten (Polpa)
- Paprika
- Knoblauch
- Thymian
- Basilikum

Die genauen Mengen der Gemüse sind nicht unglaublich Wichtig und man kann einfach gleich viel Aubergine, Zucchini und Zwiebeln nehmen. Weniger sollte man dann von Paprika einplanen, schon alleine wegen dem meist höheren Preis. Die Zutaten werden alle in grobe 1x1 oder 2x2 cm Würfel geschnitten. Als Schmorgericht werden dann alle Gemüse mit Salz und Öl zusammen in einen Topf gegeben und evtl. mit Deckel gebraten. Wenn alle Zutaten Farbe bekommen haben kann mit Essig abgelöscht werden. Dann wird die Tomatenpassata und Gewürze dazugegeben und das ganze darf noch weiter köcheln bis alles eine gute Konsistenz hat.

Version #1

Erstellt: 2025-02-27 19:29:58 UTC von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2025-02-27 19:29:59 UTC von ESC-IT Migration Bot