



Ratatouille

1 große Auberginen, in ca. 1x1 cm Würfel schneiden

2 Zucchini, längs vierteln und dann in 1 cm dicke Scheibchen schneiden

2 Rote Paprika, in ca. 1 cm dicke Streifen und dann klein schneiden

1 Gemüsezwiebel (große), würfeln – nicht zu grob

3 Knoblauchzehen, klein hacken oder durch Presse drücken

1 Tetrapack Tomaten stückig à 400 g

Peperonipaste oder Harissa ca. 2 TL

Oregano, Salz, Pfeffer,

1 EL Zucker zum Abschmecken

viel Olivenöl zum Anbraten, Auberginen saugen Öl! Nach dem Schnippeln mit Gummihandschuhen mit Olivenöl einmassieren und im Backofen vorbacken **oder** eben in einem niedrigen großen Topf in Olivenöl braten.

Nacheinander

- Auberginen anbraten, beiseite stellen
- Zucchini anbraten, beiseite stellen
- Paprika anbraten, beiseite stellen
- Zwiebeln und Knoblauch anbraten, beiseite stellen

Nun alles wieder zusammenfügen, stückige Tomaten aus Tetrapack hinzufügen, Gewürze und Harissa. Abschmecken. Gut halbe Stunde schmoren lassen. Wieder abschmecken und servieren.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2024