

KULINARIK GENIESSEN

Ein Caravaning-Rezept für wahre Genießer: Ratatouille

Wenn Du Urlaub im südlich-mediterranen Raum machst, wachsen alle Zutaten für ein frisches Ratatouille direkt vor Deiner Nase. Wirf doch mal einen Blick in unseren Rezept-Tipp – speziell für die Reisemobil-Küche. Einfach ausdrucken, mitnehmen und nachkochen. Bon Appetit!

Zutaten

500 g Gemüsezwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 Aubergine

2 Paprikaschoten

700 g Tomaten

750 g Zucchini

700 g Tomaten

6 El Olivenöl

1 Bund Thymian

4 Zweige Rosmarin

Salz

Pfeffer

Schritt 1

Zwiebeln in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika aushöhlen und in 4 cm große Stücke schneiden. Zucchini putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aubergine schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden.

Schritt 2

In einer großen Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch mit 2 El Öl glasig dünsten. Alles in eine große ofenfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft auf unterster Schiene für 10 Minuten schmoren lassen.

Schritt 3

Auberginen und Paprika mit 2 El Öl in die Pfanne geben und 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Zucchini dazugeben und alles weitere 2 Minuten braten. Das Gemüse in die ofenfeste Form geben, dazu gehackten Thymian und Rosmarin. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Schritt 4

Tomaten einritzen und kurz in siedendes Wasser geben. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und häuten, dann halbieren und Stielansatz entfernen. Tomaten mit dem Gemüse in der Form mischen. Alles bei 180 Grad 45 Minuten schmoren lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit! Und vor allem: Viel Spaß!