

# La Ratatouille niçoise



## Zubereitung

Für 6–8 Personen

1 Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, herausheben, abschrecken, häuten, entkernen und in Würfel schneiden.

2 Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheibchen schneiden. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

3 In einer grossen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Tomaten und den Thymian beifügen, alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten schmoren.

4 Inzwischen die Peperoni halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne oder in einem Wok reichlich Olivenöl erhitzen. Peperonistreifen beigebraten, mit Salz und Pfeffer würzen und knapp weich dünsten. In eine Schüssel geben.

## Zutaten

1.5 kg Tomaten  
1 kg Zwiebeln  
10 Knoblauchzehen  
1 Bund Thymian  
Olivenöl, reichlich  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 kg Peperoni, grün, ersatzweise gelb  
1 kg Auberginen  
1 kg Zucchini  
20 Basilikumblätter  
1 Bund Petersilie, glattblättrig

5 Die Auberginen ungeschält in fingerdicke Stängelchen schneiden. In der beschichteten Bratpfanne oder im Wok in Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt knapp weich braten. Zu den Peperonistreifen geben.

6 Die Zucchini ungeschält in Scheiben schneiden. In der Bratpfanne oder im Wok wie zuvor die Gemüse in Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt knapp weich braten.

7 Erst jetzt alle Gemüse zur Tomaten-Zwiebel-Mischung geben. Alles noch 10–15 Minuten kochen lassen.

8 Die Basilikumblätter in feinste Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Beides am Schluss unter die Ratatouille mischen und diese wenn nötig mit Salz sowie Pfeffer nachwürzen.