

Frankreich Ratatouilles

Wir brauchen für 6 Personen nach Chef Bocuse:

500 g dünne Zucchini,
400 g gelbe Paprika
500 g Auberginen
500 g Datteltomaten
10 g Knoblauch
50 g Zwiebeln
100 g schwarzen Oliven
1 Bund Minze
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
15 g Tomatenmark
150 ml Kalbsfond
15 g Zucker

Ab an den Löffel:

Die Zucchini, gelbe Paprika, und 500 g Auberginen waschen. Die Datteltomaten enthäuten und in sehr feine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln fein würfeln. Die Oliven halbieren und entkernen.

Das Bund Minze fein schneiden und zur Seite stellen.

In einem Bräter die Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika einzeln und in kleinen Mengen in

heißem Olivenöl anbraten. Das Gemüse nicht zu braun werden lassen (noch bissfest), mit Meersalz und Pfeffer würzen und umfüllen.

Anschließend alle Gemüsewürfel wieder in den Bräter füllen, die geschnittenen Oliven, die Tomatenwürfel, das Tomatenmark, den Kalbsfond und Zucker dazugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Abschließend abschmecken und mit der frischen Minze garnieren.

Sofort servieren – bon appétit

