

Gemüse-Ragout „Ratatouille“



Zutaten:

2 mittlere Zucchini
1 dicke Gemüsezwiebel
1 Aubergine
3 Paprika
500 g Champignons
500 g Tomaten
2 Pkg. passierte Tomaten

Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum;
Rosmarin, Majoran
2 EL Weizenmehl Typ 550
Butter und Olivenöl

1. Gemüse in größere Stücke schneiden und getrennt aufbewahren. Wenn die Pilze sehr klein sind, kann man diese ganz lassen.
2. Einen großen Topf und eine Pfanne auf den Herd stellen.
3. In der Pfanne Zwiebel in Butter glasig dünsten, danach Zucchini und Aubergine (mit etwas Salz) hinzugeben und kurz anbraten, dann das Weizenmehl unterrühren. Gleich danach in den Topf geben.
4. Jetzt die Paprika in der Pfanne mit Olivenöl (und etwas Salz) anbraten. Gleich danach auch in den Topf geben.
5. Wieder in der Pfanne mit etwas Olivenöl die Champignons hart und nicht zu lange anbraten (sonst werden diese zäh und haben keinen Biss mehr) und dann ebenfalls in den Topf geben.
6. Der Masse im Topf jetzt die passierten Tomaten zugeben und alles erwärmen.
7. Mit 2 - 3 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen sowie 2 TL Oregano und je 1 TL Basilikum; Rosmarin und Majoran zugeben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.
8. Jetzt die Tomaten zugeben und nur noch kurz erwärmen, damit die Tomaten nicht verkochen.
9. Nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen, denn Tomaten brauchen zusätzlich etwas mehr Gewürz.

Als Beilagen: Nudeln, Reis oder Baguette.

Alternativen:

Wer mag, kann auch noch frischen Knoblauch und/oder Lorbeer zugeben.

Die verschiedenen Gemüsesorten können auch nach Belieben variiert werden.

Wer keinen Oregano, Basilikum; Rosmarin oder Majoran zur Verfügung hat: einfach fertiges Pizzagewürz verwenden.