

# Gemüse-Ragout „Ratatouille“



Zutaten:

2 mittlere Zucchini  
1 dicke Gemüsezwiebel  
1 Aubergine  
3 Paprika  
500g Champignons  
500g Tomaten  
2 Pack passierte Tomaten je nach Größe

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

1. Gemüse in größere Stücke schneiden – getrennt aufbewahren. Wenn die Pilze sehr klein sind, kann man diese ganz lassen.
2. 1 großen Topf und eine Pfanne auf den Herd stellen.
3. Zwiebel in Butter glasig dünsten, danach Zucchini und Aubergine (mit etwas salzen) hinzugeben und kurz anbraten, dann das Weizenmehl unterrühren. Gleich danach in den Topf geben.
4. Jetzt die Paprika in der Pfanne mit Olivenöl (etwas salzen) und 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), dann auch in den Topf geben.
6. Der Masse jetzt die passierten Tomaten zugeben und erwärmen.
7. Mit 2-3 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen – 2 TL Oregano, und je 1 TL Basilikum; Rosmarin, Majoran zugeben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.
8. Jetzt die Tomaten zugeben und nur noch kurz erwärmen, damit die Tomaten nicht verkocht werden.
9. Nochmal abschmecken und ev. nachwürzen, denn Tomaten brachen zusätzlich etwas mehr Gewürze.

Als Beilagen: Nudel, Reis oder einfach Weißbrot.

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 – es reicht auch einmal ein fertiges Pizzagewürz zu nehmen.