



Ratatouille mit einem Hauch an Chili

Zutaten (6-8 Personen):

4-5 EL Olivenöl
2 gr. Zuchinis
2-3 reife Paprika (gelb und rot)
6-7 reife Tomaten (klein geschnitten)
2 kleine Landgurken (geht auch ohne)
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
5-6 Kapernäpfel (klein geschnitten)
1-2 große Zwiebeln
1 gr. Glas Chardonnay (oder einen anderen fruchtigen Weißwein)
1/2 Tube Tomatenmark
Salz, Pfeffer nach Geschmack
1/2 EL milderes Chilipulver (z.B. Dutch Red aus eigener Ernte oder gekauft)
1-2 EL Thymian
1 EL Dillspitzen
1-2 EL Oregano
150 ml Wasser

Und wie mache ich daraus das Ratatouille?

1. Fleisch Zuchinis und Paprika in kleinere, mundgerechte Stücke schneiden. Die Kerne lassen wir weg.
2. In Die Landgurken vom weicheren "Innenleben" befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
- 3 Zwiebeln, Knoblauch und Kapernäpfel kleinschneiden. Tomaten überbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden (schneller geht es auch ohne enthäuten).
4. In einer großen, tiefen Pfanne, gutes Olivenöl erhitzen und nachfolgend die Zwiebeln kurz glasig andünsten.
5. Danach die Paprika anschmoren und nacheinander dann die Zuchinis, Gurken und Tomaten mit hinzugeben. Gut mischen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten bei reduzierter Hitze schmoren lassen.
6. Das Mit Chardonnay ablöschen und nachfolgend den Knoblauch, die geschnittenen Kapernäpfel, Tomatenmark und die Gewürze hinzugeben. (bei schwacher Hitze ca. 15-20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen -> jedoch ab und an umrühren!).

Rezepte auch unter: www.chililand.de

7. Wasser kann man noch dosiert hinzugeben, falls einem die Gemüsepfanne zu dickflüssig geworden ist.... fertig

Das Ratatouille ist für uns ein eigenes Gericht und keine Gemüsebeilage. Wir essen dazu meist nur ein schönes Ciabatta Brot oder Reis.

Guten Appetit wünscht das Chililand.