



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

---

## RATATOUILLE PROVENCALE

---



**HAUPTZUTAT**  
Gemüse

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Unter 2 Stunden

**PORTIONEN**  
6-8

### ZUTATEN

- 500 g Auberginen, in Stücke geschnitten
- 500 g gelbe und grüne Zucchini, in Stücke geschnitten
- 500 g gelbe und rote Paprika, in Stücke geschnitten
- 3 Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
- 700 g Tomaten, abgezogen, entkernt, grob gehackt (alternativ 500 g stückige Tomaten aus der Dose)
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Bouquet garni (bestehend aus Thymian, Lorbeer und Salbei)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- 1) Im Bräter etwas Olivenöl warm werden lassen. Auberginen, Zucchini und Paprika nacheinander darin anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Das Öl weggießen und den Bräter mit einem Papiertuch auswischen. Olivenöl hineingeben, das angebratene Gemüse wieder dazugeben und Zwiebeln, Tomaten, Bouquet garni, Knoblauch, Pfeffer und etwas Salz zufügen.
- 2) Zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde schmoren lassen. Gelegentlich umrühren. Falls nötig, noch etwas Olivenöl oder 2–3 EL kochendes Wasser dazugeben.
- 3) Auf Tellern anrichten und mit Kräutern bestreuen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)