



RATATOUILLE-SAUCE

Zutaten:

1 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
4 große Tomaten
3 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
1 Kaffeelöffel getrockneter Thymian
1 Kaffeelöffel getrockneter Rosmarin
[200ml Lacroix-Gemüsefond \(gibt 's bei Gourmet Flamand\)](#)
[Gourmet-Ketchup nach Geschmack](#)
Pfeffer, Salz
[Olivenöl](#)

Zubereitung:

Die Tomaten mit heißem Wasser enthäuten, anschließend filetieren und in Würfel schneiden. Den Zucchini und die Paprika gut abwaschen, Paprika mit dem Sparschäler schälen und ebenfalls würfeln. Den Zucchini längst halbieren und in Scheiben schneiden (nicht schälen!). Jetzt die Zwiebeln klein würfeln, den Knoblauch sehr fein hacken.

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen. Jetzt das übrige Gemüse mit anbraten, Thymian und Rosmarin dazu geben, mit dem Fond ablöschen. Alles zusammen noch ca. 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Jetzt den Gourmet-Ketchup nach Geschmack dazu geben und alles noch einmal aufkochen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und zur Pasta reichen.