



RATATOUILLE-SAUCÉ

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 Gemüsefond
200ml Gourmet-Tomatensauce
Pfeffer, Salz
Olivenöl

Zubereitung:

Die Tomaten mit heißem Wasser häuten, anschließend filetieren und in Würfel schneiden. Den Zucchini und die Paprika gut abwaschen, Paprika mit dem Sparschäler schälen und ebenfalls würfeln. Den Zucchini längs 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. Lässt man den Gemüsefond weg, so kann man das Ratatouille auch durchaus für eine Lasagne nutzen. Einfach mit Lasagneblättern im Wechsel in eine Auflaufform schichten und bei 190°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten im Ofen backen.