

liegen: Grosser Genuss  
Diese **Ratatouille** folgt dem Rezept von Julia Child. Sie macht ein bisschen Arbeit, aber umso mehr Freude, zumal sämtliche Bestandteile einzeln zubereitet und erst dann zum grossen Ganzen zusammengesetzt werden. Wir brauchen *450 g Auberginen, 450 g Zucchini, 200 g Zwiebeln, 2 rote Paprikaschoten, 2 Knoblauchzehen, 450 g reife Tomaten, 1 Bund Basilikum und 1 Bund Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer.*

Zuerst die Auberginen schälen, dann in etwa 1 cm dicke, 7 cm lange und 2,5 cm breite Stücke schneiden. Die Enden der Zucchini entfernen, die Zucchini waschen und in ebenso grosse Stücke schneiden wie die Aubergine. Alles in eine grosse Schüssel geben und kräftig salzen, dann 30 Minuten ziehen lassen. Anschliessend mit Küchenpapier abtrocknen.

In einer grossen, beschichteten Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Zuerst die Auberginen, dann die Zucchini darin braten, bis sie hellbraun sind. Auf einem Teller beiseitestellen.

Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Die Paprikaschoten häuten, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Paprika in derselben Pfanne wie Auberginen und Zucchini 10 Minuten lang schmoren, bis sie weich, aber noch nicht braun sind. Knoblauchzehen zerdrücken, dazugeben und mitschmoren.

Tomaten häuten und entkernen, in Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge schneiden und zu den Zwiebeln und Paprika geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mitschmoren, bis die Flüssigkeit, die aus den Tomaten austritt, eingekocht ist. Petersilie und Basilikum hacken.

In einen hohen Schmortopf zuerst einen Drittel der Tomatenmischung geben und mit einem Drittel der Kräuter bestreuen. Die Hälfte der Auberginen und Zucchini mehr oder weniger parallel in den Topf stapeln, dann die Hälfte der verbliebenen Tomaten darübergeben und mit der Hälfte der Kräuter bestreuen. Den Rest der Auberginen und Zucchini einstapeln, den Rest der Tomaten darübergeben, den Rest der Kräuter darüberstreuen.

Auf kleiner Flamme zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Deckel abnehmen, den ausgetretenen Saft abgiessen. Weitere 15 Minuten offen köcheln lassen, dabei den Saft nach und nach zurück über das Gemüse giessen. Achtgeben, dass die Ratatouille nicht anbrennt.

Abkühlen lassen und lauwarm geniessen. Wenn zu viel Ratatouille da ist, spielt das keine Rolle: Aufgewärmt schmeckt sie fast noch besser.