

Gluschtigs u Chüschtig

Ratatouille

Zutaten:

4 Auberginen
3 Zucchetti
5 Tomaten
2 Paprikaschoten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Basilikum, Thymian

1. Die Zwiebeln fein schneiden und die Knoblauchzehen mit etwas Salz zerdrücken. Dann beides in Öl in einem Topf anbraten.
2. Die gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Auberginen zugeben und mitdünsten.
3. Die Tomaten in Achtel schneiden und hinzugeben. Diejenigen, die es nicht mögen, wenn die Haut sich beim Kochen von den Tomaten löst, können die Tomaten vorher häuten. Dazu überbrüht man sie mit heissem Wasser, so dass sich die Haut löst. Diese kann man dann leicht entfernen.
4. Die gewaschenen Zucchetti in Scheiben schneiden und zum Gemisch in den Topf geben.
5. Abschliessend die Mischung mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Thymian würzen und eine halbe Stunde garen lassen.

En Guete!



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

