



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Ratatouille

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtneri Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Ratatouille

Zutaten für 5 – 6 Personen:

- 1 kg Tomaten
- 6 Paprika
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 2 große Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- Rosmarin, Oregano, Bohnenkraut, Thymian

Paprika halbieren, entstielen und entkernen. Paprikahälften im Backofen grillen bis die Haut dunkel wird. Danach abkühlen lassen, abziehen und in Streifen schneiden. Auberginen in grobe Würfel schneiden und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten in Olivenöl schmoren. Regelmäßig umrühren. Zucchini vierteln, in Stücke schneiden und dazugeben. Tomaten klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Dann Zwiebeln und Knoblauch mit andünsten und zuletzt die Paprikastreifen aus dem Ofen zu dem Gemüse geben. Mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Cayennepfeffer würzen. Das Ganze gut umrühren und im offenen Topf 15 Minuten kochen lassen. Heiß oder kalt servieren.

Arbeitszeit: **60 min.** Schwierigkeitsgrad: **mittel**



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen