

Ratatouille

Paprika in mehreren Farben, Zucchini und Zwiebeln in ganz kleine Würfelchen schneiden.

Pfanne mit Olivenöl erhitzen, kleine Zwiebelwürfelchen dazu, Gemüse dazu.

Weil Gemüse so klein geschnitten ist, ist die Garzeit ganz gering (3-4 Minuten).

Thymian im ganzen Bund an die Seite der Pfanne legen, Salz, Pfeffer, Knoblauch dazu. Wer will, kann ein wenig Tomaten und Champignons dazu tun.

Ratatouille

ist Gemüseeintopf, entstanden in Südfrankreich mit Hauptbestandteilen, Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten. Ist ein Schmorgericht, eigentlich als Eintopf entwickelt, nicht als Beilage.

Man sieht häufig, dass Gemüse dazu in große Stücke geschnitten wird und dann zubereitet wird. Ist von der Zubereitung kein Problem, beim Essen hat man dann jedoch immer nur ein Stück im Mund und damit immer nur einen Geschmack. Daher Gemüse gern in kleinere Stücke schneiden aus 3 Gründen: Groß geschnittenes Gemüse hat sehr lange Garzeit, verliert Farbe und Geschmack, der dann mehr in die Sauce übergeht.

Gemüse daher in kleine Würfelchen schneiden. Vorbereitungszeit ist zwar etwas länger, aber Zubereitungszeit viel kürzer und Geschmack intensiver.