



## Ratatouille a la Provence

### Zutaten für 8 Personen:

14 EL Kräuter der Provence auf Olivenöl,  
1 kg in Scheiben geschnittene große Zwiebeln,  
3 rote Paprikaschoten,  
1 kg reife Tomaten, 1,5 kg Zucchini, 500g Auberginen  
2 Lorbeerblätter, 5 zerdrückte Knoblauchzehen,  
1 TL Zucker, Salz, 6 frische Basilikumblätter, 10 frische Minzblätter,  
5 EL Rouille Dip, 8 EL Provence-Salsa, Absinth

### Zubereitung:

Eine große Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln in 3 EL Öl bei mittlerer Hitze in 10 Minuten goldgelb braten. Salzen und in einem Durchschlag abtropfen lassen. Die Pfanne auswischen.

Die Paprikaschoten unter dem Grill des Backofens rösten, bis sie schwarz werden und Blasen werfen. Enthäuten, von den Samen trennen und in 4 cm große Quadrate schneiden. Eine zweite Pfanne erhitzen, 2 EL Öl hineingeben und die Paprika bei mäßiger Hitze 3–4 Minuten weich braten. In einem Durchschlag abtropfen lassen und die Pfanne auswischen.

Die Tomaten blanchieren, enthäuten und vierteln. In einen großen Schmortopf geben und mit 3 EL Öl beträufeln. Die Lorbeerblätter, den Rouille Dip, die Provence-Salsa, den Absinth, den Zucker und etwas Salz hinzugeben und bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten garen.

Inzwischen die Zucchini und die Auberginen würfeln. Die Zucchini in der großen Pfanne mit 3 EL Öl bei mäßiger Hitze 6–8 Minuten weich braten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtupfen.

Die zweite Pfanne erhitzen 3 EL Öl hineingeben und die Auberginen bei mäßiger Temperatur 6–8 Minuten weich braten. In einem Durchschlag abtropfen lassen und überschüssiges Öl ausdrücken.

Das gesamte abgetropfte Gemüse mit 150 ml Wasser zu den Tomaten geben. Nochmals salzen, durchmischen und zugedeckt auf kleiner Stufe 20 Minuten schmoren.

Ab und zu umrühren. Das Gericht abschmecken und vor dem Servieren das Basilikum und die Minze unterziehen.