

Ratatouille mit Röstbaguette



Ratatouille – der Film: Der Held des Films, Rémy, ist eine Wanderratte vom Lande mit einem selbst für Ratten ungewöhnlich feinen Geruchssinn. Neben einem kurzen Einsatz als Giftschnüffler für seine Rattenfamilie entwickelt er die Fähigkeit und die Liebe zu kulinarischen Kompositionen. Ein absolut sehenswerter Film für Jung, Alt und für die ganze Familie!

Ratatouille – das Gericht: Spätestens seit dem Film ist es wieder in aller Munde. Dieser Gemüse Eintopf stammt ursprünglich aus der Gegend von Nizza, der erst im 20. Jahrhundert überregional bekannt wurde. Der Name Ratatouille wurde in Frankreich seit dem 18. Jahrhundert für einfache Eintopfgerichte verwendet, abgeleitet von dem französischen Verb *touiller* für umrühren. Das erste publizierte Rezept des heute bekannten Gerichts geht auf Heyraud zurück, Autor von *La Cuisine à Nice*. Er bezeichnet es darin als Ragout aus Peperoni mit Tomaten, Zucchini und Auberginen.

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg gelbe, rote und grüne Peperoni
- 800 g Zucchini
- 200 g Champignons
- 400 g Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Zweige frischer Thymian
- 1 EL Oliven- oder Rapsöl
- 1,5 dl Tomatensaft
- 2 EL schwarze Oliven, entkernt
- 8 Scheiben Baguette, ca. 2 cm dick
- Salz & Pfeffer, nach Belieben



So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 30 Min. / garen ca. 8-10 Min.)

1. Das Gemüse mit kaltem Wasser abwaschen, Peperoni entkernen und alles in mittelgrosse Würfel schneiden.
2. Die Champignons gut abbürsten und dann halbieren.
3. Die Kräuter mit kaltem Wasser abspülen, trockenschütteln und dann die Blättchen von den Stielen entfernen.
4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfelchen schneiden.
5. Das so vorbereitete Gemüse zusammen mit den Champignons und den Kräuterblättchen in einem grossen Topf ca. 5 Minuten im Öl andämpfen.
6. Jetzt den Tomatensaft zugeben, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, anschliessend nochmals kurz aufkochen lassen.
7. Die Baguette-Scheiben kurz vorher beidseitig anrösten, noch warm und sofort zusammen mit dem Ratatouille servieren.



Das passt dazu:

Fleisch, Geflügel und Fisch – alles vom Grill. Es schmeckt aber auch wunderbar zu Braten – zusammen mit Kartoffelstock.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer Riesling-Silvaner, Graf von Spiegelberg, Hallau AOC: Riesling-Silvaner ist der besondere Weisse mit einem einzigartigen Charakter. Die sonnigen Reblagen des Hallauerrebberges geben diesem edlen Tropfen das besondere, duftige Bukett. Ideal auch als Apéro, zu Fisch, hellem Fleisch und zu kalten Platten. Erhältlich ist er bei Coop, CCA, Prodega/Growa, im Wein- und Getränkehandel, oder direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris