

REZEPT

RATATOUILLE AUS DEM DAMPFGARER



ZUTATEN:

für 4 Personen

- » 4 Tomaten
- » 600 g Zucchini
- » 2 Zwiebeln
- » 2 rote Paprika
- » 2 Auberginen
- » 2 Knoblauchzehen
- » 4 EL rotes Pesto
- » 200 ml Gemüsebrühe
- » 1 Bund frischer Oregano
- » Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG:

- » Paprika, Zucchini und Aubergine waschen und in Stücke schneiden. Die Stücke sollten nicht zu groß sein, da sie sonst sehr schnell matschig werden. Zwiebel schneiden und ebenfalls nur grob zerkleinern.
- » Den Knoblauch schälen und sorgfältig feinhacken oder mahlen. Die Oreganoblättchen vom Stiel abzupfen und waschen.
- » Das Gemüse in einen ungelochten Dämpfeinsatz geben und mit Knoblauch, Oregano, sowie Salz und Pfeffer mischen. Bei 100 Grad Celsius für 10 Minuten garen.
- » Währenddessen die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben und danach in Eiswasser abschrecken. Anschließend Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenstücke vorsichtig unter das gedämpfte Gemüse geben und weitere 3 Minuten dämpfen.
- » Die Gemüsebrühe aufkochen, das rote Pesto darin einrühren und das Gemüse mit der Mischung übergießen.

