

Ratatouille



Ratatouille

= provenzalisches Gemüsegericht

2 gros oignons
4 poivrons (2 rouges, 1 jaune et 1 vert)
1 grosse courgette
1 grosse aubergine
4 tomates
thym, laurier,
4 gousses d'ail
250 g de champignons de Paris
150 g d'artichauts
3 c.à s. d'huile d'olive,
sel, poivre

2 große Zwiebeln
4 Paprikaschoten (2 rote, 1 gelbe, 1 grüne)
1 große Zucchini
1 große Aubergine
4 Tomaten
Thymian, 1 Lorbeerblatt,
4 Knoblauchzehen
250 g Champignons
150 g Artischocken (kleines Glas)
3 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer

Épluchez les oignons, émincez-les et faites-les revenir dans une grande casserole avec 3 c.à s. d'huile d'olive. Coupez l'aubergine en cubes de env. 1 cm, saupoudrez de sel et laissez reposer pendant 30 min. **Coupez** les poivrons **en deux**, ôtez les graines puis découpez la chair en petits dés. Ajoutez ceux-ci aux oignons et laissez cuire. Coupez la courgette en tranches. Laissez égoutter les aubergines et ajoutez-les avec les courgettes aux oignons.

Pelez les tomates (plongez-les éventuellement 10 sec. dans de l'eau chaude), coupez-les en deux, épépinez-les et détaillez-les en petits cubes. Ajoutez-les aussi dans la casserole avec la feuille de laurier. Ajoutez les artichauts bien égouttés. **Assaisonnez** avec les feuilles de thym, de poivre et de sel et ajoutez l'ail pressé. Laissez encore cuire 10 min. à couvert. **Rincez** les champignons à l'eau courante, dans un tamis. Coupez les pieds et ajoutez au reste. Laissez encore mijoter 15 min. Servez chaud ou froid.

Zwiebeln **abziehen**, klein schneiden und in einem großen Stieltopf mit 3 EL Olivenöl andünsten. Die Aubergine in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und 30 Min. stehen lassen. Die Paprikaschoten **halbieren**, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und weiter dünsten lassen. Die Zucchini in Scheiben schneiden, die Aubergine abtropfen lassen. Zum übrigen Gemüse geben.

Die Tomaten **pellén** (vorher 10 sec. in kochendes Wasser tauchen), halbieren, entkernen und würfeln. Mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben. Die abgetropften Artischocken zugeben. **Würzen** mit den Thymianblättern, Salz und Pfeffer. Gepressten Knoblauch hinzufügen. 10 Min. zugedeckt garen. Die Champignons unter fließendem Wasser in einem Sieb **abspülen**. Den Fuß abschneiden und zu dem Rest geben.. Nochmals 10 Min. garen. Warm oder kalt servieren



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

