

Ratatouille

Zutaten für 4 Personen

1		Zwiebel	Fein hacken
2		Knoblauchzehen	Fein hacken
2	EL	Kochbutter	In Pfanne heiss werden lassen, Knoblauch und Zwiebeln goldbraun anziehen.
4		Zucchini	In 5 mm grosse Würfel schneiden
1		Peperoni rot	In 5 mm grosse Würfel schneiden
1		Peperoni gelb	In 5 mm grosse Würfel schneiden, alles mit Zwiebeln 5 Min. mitdämpfen.
1	dl	Weisswein	Ablöschen
1	TL	Hühnerbouillon (Paste)	Beigeben
1	TL	Paprika scharf	Beigeben
1	MS	Liebigs Fleischextrakt	Beigeben
1	TL	Kräutermischung ,Provence‘	Beigeben
1	EL	Tomatenpüree	Beigeben, unterrühren und 5 Min. weiterdämpfen.
4		Tomaten	In 5 mm grosse Würfel schneiden, beigeben und weitere 5-10 Min. dämpfen. Ev. etwas Wasser beigeben.
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	Abschmecken, Flüssigkeit fast einkochen lassen und Ratatouille noch etwas knackig servieren.