

Ratatouille mit Frischkäse-Dip

Zutaten für das Ratatouille (für 4 Personen):

- 3 rote Paprika
- 3 Zucchini
- 3 Auberginen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Chilischote
- 0,5 Bund Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 750 g geschälte Tomaten
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 0,5 TL Kreuzkümmel
- gutes Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- zum Braten: Olivenöl

Paprika, Zucchini und Auberginen säubern und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Die Chilischote putzen und klein schneiden (wer es scharf mag, verwendet die Kerne mit). Thymian und Rosmarin waschen, trocknen, die Blätter und Nadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Bratöl in einem großen Schmortopf erhitzen. Zunächst Auberginen und Zucchini anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln und Paprika in den Topf geben und ebenfalls anbraten. Knoblauch und Chili dazugeben und kurz mit anrösten. Kreuzkümmel und Paprikapulver mit dem Gemüse vermengen, das Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz anrösten. Die geschälten Tomaten hinzufügen und gut vermengen. Dabei mit einem Löffel in Stücke teilen.

Auberginen und Zucchini wieder in den Topf geben und alles 10 Minuten köcheln lassen. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse weitere 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Es sollte eine cremige Konsistenz haben und nicht zu flüssig sein. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken und etwas gutes Olivenöl unterrühren.

Zutaten für den Frischkäse-Dip:

- 200 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Joghurt
- Zitronensaft
- gutes Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund glatte Petersilie

Ziegenfrischkäse in einer Schale mit Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss etwas Olivenöl unterrühren. Petersilie waschen, trocknen, Blätter von den Stielen zupfen und ebenfalls mit etwas Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Sendetermin: 20.10.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen