

Hier ist ein klassisches Ratatouille als aromatische Gemüsebeilage für **8 Personen**. Es passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Lachs, Hähnchen oder auch als vegetarische Beilage.

## **Ratatouille für 8 Personen**

### **Zutaten**

- 3 Auberginen (ca. 900 g)
- 4 Zucchini (ca. 1 kg)
- 4 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 6 große reife Tomaten (oder 2 Dosen gehackte Tomaten à 400 g)
- 3 große Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin (optional)
- 1 Bund frisches Basilikum
- 2 EL gehackte Petersilie

### **Zubereitung**

1. Auberginen in etwa 2 cm große Würfel schneiden, leicht salzen und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend trocken tupfen.
2. Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten ebenfalls in gleich große Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.
3. In einem großen Schmortopf oder Bräter das Olivenöl erhitzen. Die Auberginen portionsweise kräftig anbraten und herausnehmen.
4. Danach die Zucchini ebenfalls kurz anbraten und herausnehmen.
5. Nun Zwiebeln und Paprika etwa 8 Minuten anschwitzen. Knoblauch zufügen und eine Minute mitbraten.
6. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Anschließend Tomaten, Zucker, Thymian, Oregano, Lorbeer und Rosmarin hinzufügen.

7. Auberginen und Zucchini wieder in den Topf geben, alles gut vermengen und bei geringer Hitze **35–40 Minuten** sanft schmoren. Zwischendurch gelegentlich umrühren.
8. Zum Schluss Lorbeer und Rosmarin entfernen. Basilikum und Petersilie unterheben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

## Tipp

- Ratatouille schmeckt **am nächsten Tag sogar noch besser**, da sich die Aromen intensiv verbinden.
- Vor dem Servieren nochmals langsam erwärmen und mit etwas frischem Basilikum garnieren.
- Wer das Gemüse etwas bissfester mag, reduziert die Schmorzeit auf etwa **25–30 Minuten**.

## Als Beilage

Für 8 Personen reicht diese Menge ideal zu:

- ca. **2 kg gegrilltem Fleisch**
- oder **2 kg Fisch (z. B. Lachs)**
- oder als Teil eines Buffets zusammen mit Kartoffelgratin, Reis oder Baguette.

**Vorbereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Garzeit:** ca. 40 Minuten

**Gesamtzeit:** ca. 70 Minuten

Dieses Ratatouille lässt sich sehr gut einen Tag vorher zubereiten und kurz vor dem Servieren schonend erwärmen – ideal für Gäste oder ein Buffet.