



# Veganes Ratatouille

⌚ Preparation time: 35 minutes  
Cooking time: 40 minutes  
**Total time: 75 minutes**

👤 Portions: 4

## Zutaten für 4 Portionen

- Neutrales Pflanzenöl zum Anbraten einiger Zutaten
- 2-3 EL Olivenöl
- 450 g Aubergine
- 350-380 g Zucchini
- 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
- 5 Tomaten (kann durch eine Dose gestückelte Tomaten ersetzt werden)
- 2 (rote) Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 Schuss Rotwein | kann durch Gemüsebrühe ersetzt werden
- Ein Bund Rosmarin
- Ein Bund Thymian
- Ein Bund Basilikum
- 2 TL süßes Paprikapulver
- Meersalz und bunter Pfeffer aus der Mühle

Außerdem: Eine Auflaufform

## Zubereitung (ca. 35 Minuten Arbeitszeit + 40 Minuten Backzeit)

1. Aubergine waschen, Enden abschneiden und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmals halbieren.
2. Tipp: Die Auberginenscheiben auf einer Fläche, z.B. einem Backblech, auslegen und mit viel (Meer)salz bestreuen. Die Auberginenscheiben ca. 15-20 Minuten mit dem Salz ziehen lassen. Dabei tritt recht viel Flüssigkeit an die Oberfläche. Diese vor der weiteren Verarbeitung mit einem Küchentuch abtupfen. Die Auberginen verlieren durch diesen "Schwitz-Vorgang" auch etwas von ihrer Bitterkeit.
3. Während die Auberginenscheiben ins Schwitzen kommen, kann das restliche Gemüse zurecht geschnitten und eine frische Tomatensoße vorbereitet werden, die man für das Ratatouille benötigt.
4. Ich beginne mit der Tomatensoße. Dafür vier Tomaten waschen, achteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln.
5. In einem Topf ca. 2 EL Öl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchstücke im heißen Öl anbraten. Nach etwa 2 Minuten die Tomatenstücke hinzugeben. Der Tomatensaft, der sich beim Schneiden der Tomaten auf dem Schneidebrett gesammelt hat, kann gleich mit in den Topf gegeben werden. Die Tomatenstücke mit Zwiebel und Knoblauch rund 3 Minuten schmoren lassen. 4 gehäufte EL Tomatenmark und 2 EL Agavendicksaft hinzufügen und noch etwas weiter schmoren lassen. Das Ganze mit einem großen Schuss Rotwein ablöschen. Wer keinen Rotwein verwenden möchte, kann auch etwas Wasser oder Brühe zum Ablöschen benutzen. Die Hitze stark reduzieren und die Tomatensoße einige Minuten leicht vor sich hin köcheln lassen.
6. Die Nadeln von 1-2 Zweigen Rosmarin abzupfen und mit einem Messer ganz klein hacken. Ein Bund Basilikum ebenfalls klein hacken und die Blättchen von einem halben Bund Thymian abzupfen. Diese Kräuter zusammen mit zwei TL süßem Paprikapulver und viel frischem Pfeffer sowie Meersalz in die Tomatensoße einrühren. Die Tomatensoße mit rund 100 ml Wasser verdünnen. Den Herd ausschalten und die Tomatensoße ohne Hitzzufuhr ziehen lassen.
7. Nun kann das restliche Gemüse für das Ratatouille vorbereitet werden. Dafür eine Tomate waschen und mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Eine (rote) Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Das Kerngehäuse der Paprikaschoten entfernen, die Schoten gut waschen und in etwa 2x2 cm große Stücke schneiden.
8. Die Zucchini ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden. Nun sollten auch die Auberginenscheiben genug Wasser gezogen haben. Die Scheiben mit einem Küchentuch trocken tupfen.
9. Den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze) oder 190 Grad Umluft vorheizen.
10. In einer Pfanne ca. 4-5 EL Öl erhitzen und darin die Auberginenscheiben von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten anbraten, salzen & pfeffern.

Danach Auberginenscheiben bereit stellen.

11. Eine Auflaufform nehmen und zwei Drittel der Tomatensoße auf den Boden der Form verteilen. Nun alle vorbereiteten Gemüsescheiben nach Belieben in die Auflaufform schichten. Gemüseschichten zusätzlich mit Tomatensoße begießen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer nachwürzen. Wenn die Form mit Gemüse schön beschichtet ist, gebe ich letzte Tomatensoßen-Reste vereinzelt über das Gemüse. Nochmals einen Zweig Rosmarin hacken und die Blättchen von etwa 4 Zweigen Thymian zupfen und über das Gemüse geben.
12. Ratatouille bei 210 Grad Ober- und Unterhitze oder 190 Grad Umluft 40-45 Minuten backen. Die letzten 15 Minuten gebe ich etwas Alufolie über die Auflaufform, damit das Gemüse stark schmort, aber an der Oberfläche nicht verbrennt.
13. Zum Schluss hochwertiges Olivenöl über das Ratatouille träufeln. Mit frischem Pfeffer und etwas Rosmarin & Thymian bestreut, heiß servieren.