

Ratatouille-Suppe



Rezept für 7 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	8 Esslöffel
Tomatenmark	3 Esslöffel
Knoblauchzehen	4 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Tomaten / Paradeiser	500 g
Paprika, grün	1 Stk.
Auberginen / Melanzani	1 Stk.
Zucchini	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	½ Liter
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Thymian	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Tomaten gegenüber dem Stielansatz kreuzförmig einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken, enthäuten und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Grüne Paprika waschen entkernen und dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Zucchini waschen, vierteln und dann in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Melanzani waschen mit der Schale in ca. 1 cm große Würfel schneiden, salzen und ziehen lassen.

Die geschälten Zwiebeln feinnudelig schneiden.

Knoblauch schälen und feinblättrig schneiden.

In einem geeigneten Topf bei mittlerer Temperatur das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten. Die würfelig geschnittenen Tomaten dazugeben und aufkochen lassen.

Das Tomatenmark dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer Oregano, Thymian und Knoblauch würzen. Ca. 20 Minuten lang köcheln lassen.

Den würfelig geschnittenen Paprika dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Melanzani in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, zu der Suppe geben und aufkochen lassen.

Am Schluss die Zucchini zugeben, nochmals aufkochen lassen und dann von der Herdplatte nehmen und zugedeckt fertig dünsten lassen.

TIP:
Mit gebrochenen gekochten Spaghetti (ca. 5 cm lang), geriebenen Parmesan und Petersielblättern heiß servieren.

TIPP:
Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1510-Ratatouille-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at