Ratatouille mit geröstetem Koriander

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln	schälen und in feine Ringe schneiden.
2 Paprikaschoten (gelb und rot)	halbieren, entkernen, schälen, putzen, waschen und in Streifen schneiden.
200 g grüne Bohnen	waschen, die Enden abschneiden und in Stücke brechen.
4 Knoblauchzehen	schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln.
2 kl. Zweige frischen Rosmarin	waschen, die Nadeln abzupfen und fein hacken.
1 große Aubergine	waschen und in Würfel schneiden.
3 kleine Zucchini	waschen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit hohem Rand
2 EL bestes Olivenöl	erhitzen. Die Zwiebelringe darin glasig braten. Dann Paprikaschoten und Bohnen zugeben – weitere 2 Minuten anbraten. Dann Knoblauch und Rosmarin zufügen und weitere 5 Minuten garen.
1 EL Tomatenmark	in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Mit
50 ml Rotwein	ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.
700 g Tomaten aus der Dose	zugeben und das Gemüse weitere 5 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit Auberginen- und Zucchiniwürfel in einer anderen Pfanne in
2 EL bestes Olivenöl	von allen Seiten goldbraun anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und zusammen mit
1 Bouquet garni	zum Tomaten-Paprika-Bohnen-Gemüse geben. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und alles in der zugedeckten Pfanne 20 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit
2 EL Korianderkörner	in einer Pfanne ohne Fett rösten – aufpassen, dass sie nicht verbrennen! Dann mit einem breiten Messer vorsichtig zerdrücken.
20 Basilikumblätter	in feine Streifen schneiden. Das Bouquet garni herausnehmen, das Ratatouille mit dem zerdrückten Koriander und dem Basilikum bestreuen, vorsichtig mischen und mit ein paar
Thymian- und Rosmarinstengel	garnieren

Ein „Bouquet garni“ ist ein Kräutersträußchen. Traditionell besteht es aus 2 Petersilienstängel, einem Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt und einem Stück Stangensellerie.

Das erste Mal zubereitet: August 2011