Grill Gemüse Ratatouille

Ein wunderbares Rezept für den Sommer: Das Grill Gemüse Ratatouille macht immer eine gute Figur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

3 Stk.	Paprika (gelb, rot, grün)
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Aubergine
1 Stk.	Zwiebel
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
1 Dose	Tomaten (zirka 800 gramm)
	Balsamicoessig
1 Prise	Zucker
	Salbei
	Rosmarin
	Thymian

Zubereitung

1. Für das **Grill Gemüse Ratatouille** die Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Zucchini und Aubergineni waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und vierteln.

2. Paprika, Zucchini, Auberginei und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf dem heißen Grill von beiden Seiten grillen.

3. In der Zwischenzeit die Tomaten mit etwas Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf einkochen lassen. Die Tomaten passieren und mit dem gegrillten Gemüse verrühren. Nochmals erhitzen, mit Rosmarin, Thymian und Salbei würzen und servieren.

Tipp

Zum Ratatouille vom gegrillten Gemüse schmeckt knuspriges Weißbrot und/oder gegrillter Fisch.