



# Mediterranes Gemüse *mit Rosmarinkartoffeln*

## Zutaten 8 Personen

- 1000 g Zucchini
- 1000 g Auberginen
- 4 Paprikaschoten rot und gelb
- 800 g Tomaten
- 2 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Zweige Thymian
- 10 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 Handvoll Basilikum
- 6 Rosmarinzweige
- 2 kg Kartoffeln



## Zubereitung

- Zucchini und Auberginen waschen und putzen. Paprika waschen, putzen, halbieren, entkernen, alle weißen Innenhäute entfernen. Gemüse in kleine, mundgerechte Würfel schneiden.
- Tomaten einige Sekunden überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln.
- In einem Topf 5 EL Öl erhitzen, Auberginenwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 2 Min. anbraten.
- Zucchini, Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Thymian untermischen und mitbraten. Dann Tomaten untermischen.
- Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Min. schmoren, ab und zu umrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und die Basilikumblätter und 1 Rosmarinzweig dazu geben.
- Kartoffel schälen und vierteln, in eine Auflaufform geben und mit restlichem Öl mischen. Rosmarinnadeln unter die Kartoffeln mischen. Kartoffeln im heißen Backofen bei 220 °C (Umluft 200°C; Gas: Stufe 3–4) 30–35 Min. goldbraun braten, dabei 1 bis 2mal wenden.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Ratatouille reichen.