



Ratatouille - Relish

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Perfekt zu kaltem Fleisch oder Fisch, zu Grillfesten mit Folienkartoffeln, zu Baguette, Ciabatta, Pide , ein delikater, vielseitiger Alleskönner

Zutaten

- 200 g ungeschälte Aubergine in 1/2 cm großen Würfeln
- 200 g ungeschälte Zucchini in 1/2 cm großen Würfeln
- 200 g rote Peperoni in 1/2 cm großen Würfeln
- 200 g Peperoni, gelb in 1/2 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, in 1/2 cm großen Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Peperoni, fein gewürfelt
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
- 5 Zweige Thymian gezupft, gehackt
- 50 ml Olivenöl
- 100 g brauner Zucker
- 100 ml weißer Balsamico
- 230 g (1 Dose Tomaten, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Knoblauch, die Zwiebel und die Peperoni Würfel in Olivenöl

Schritt2

1 - 2 min. anschwitzen und die restlichen Gemüsegewürfel dazu geben. Mit dem Rosmarin und Thymian 2 - 3 min. dünsten, dann den braunen Zucker dazu geben, kurz mit angehen lassen.

Schritt3

Mit dem Balsamico ablöschen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt4

Erst jetzt die Tomaten zufügen und alles ca. 45 min. leise köcheln lassen. Hin und wieder, gegen Ende häufiger rühren.

Schritt5

Das Ratatouille - Relish sollte schön, appetitlich glänzen und eine Sirup ähnliche Konsistenz aufweisen.

Schritt6

Nach schmecken, 1 Tag durchziehen lassen.

Schritt7

In Schraubgläser füllen, abkühlen lassen: hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

Schritt8

.

Rezeptart: Relish, Soßen **Tags:** grillen, Ratatouille - Relish

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ratatouille-relish/>