

Ratatouille-Basilikum-Aufstrich

2 Gläser à 2,5 dl



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Aufstrich:**

- ½ Aubergine klein
- 1 Zucchini klein
- ½ Peperoni gelb
- ½ Peperoni rot
- 1 Tomate
- 1 Peperoncino
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- 1 Bund Basilikum

1 Aufstrich:

Aubergine, Zucchini, Peperoni und Tomaten waschen, rüsten und in kleine Würfel schneiden. Peperoncino waschen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Es sollten ca. 600 g Gemüse sein.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten, dann restliches Gemüse begeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und erkalten lassen.

Basilikum waschen, abtupfen, in Streifen schneiden und unter das Gemüse mischen. Den Aufstrich in ein verschliessbares Gefäss abfüllen und kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gemüse kann nach Belieben variiert werden.