



Ratatouillesuppe

Bestimmt habt ihr das französische Ratatouille-Gericht schon einmal gegessen oder zubereitet.

Ich bereite es sehr gerne als Beilage zu.

Doch heute, habe ich es nicht als Beilage zubereitet, sondern als Suppe. Einfach köstlich dieser Geschmack. Auch im Herbst nochmals etwas Sommer in den Teller geholt.

Ich kann euch diese Suppe nur empfehlen. Bei uns zu Hause kam sie sehr gut an.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

1 Zucchini

1 Peperoni (Paprika)

1 kleine Aubergine

500 ml passierte Tomaten

200 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

1 Esslöffel Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken.

In eine Pfanne Olivenöl erhitzen. Die gehackte Zwiebel dazu geben und glasig dünsten.

Das geschnittene Gemüse in die Pfanne zur Zwiebel geben und einige Minuten dünsten.

Passierte Tomaten und Gemüsebrühe zum Gemüse geben. Das Ganze auf mittlerem Feuer während ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss das Ganze mit einem Stabmixer oder Hochleistungsmixer pürieren. Vor dem Pürieren habe ich etwas gekochtes Gemüse aus der Pfanne genommen und für die Dekoration beiseitegestellt.

Die Suppe möglichst heiss geniessen.

