

Vorspeise Ratatouille mit Baguette

Rezeptteil 3 von 4 Tomaten-Zwiebel-Marmelade

6 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u> |
|--------------|------------------------------------|
| 2 Stk | Paprika |
| 3 Stk | gr. Tomaten |
| 30 g | Zucker |
| 50 ml | Rotwein |
| 30 ml | dunkler Balsamico |
| 1 Bd | Basilikum |
| 1 Stk | kl. Zwiebel und Knoblauchzehe |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 1 | Chili-Schote (schärfe nach Wunsch) |

Vorbereitung

1. Knoblauch halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen und fein schneiden. Zwiebel schälen und achteln.
2. Paprika säubern und in 2 x 2 cm große Stücke schneiden
3. Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren, bis die Haut aufplatzt, abschrecken und pellen. Dann die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. In mundgerechte Stück teilen.
4. Basilikum-Blätter abzupfen und in Julienne schneiden.
5. Die Chili entkernen und fein schneiden.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Knoblauch und Zwiebeln in 1 EL Öl glasig dünsten. Zucker und Tomatenmark hinzufügen und kurz karamellisieren. Mit Balsamico-Essig und Rotwein ablöschen und einkochen. Zum Schluss die Tomaten-, Chili- und Paprika-Würfel dazu geben. **Mit Soja-Sauce abschmecken.** Nach ca. 3 min. vom Kochfeld nehmen und warm halten. Mit Basilikum verfeinern.