

# 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/>