

## • Ratatouille mit Datteln aus Tunesien



### Zutaten:

4 EL Olivenöl	1 Aubergine, gewürfelt
1 Zwiebel, gehackt	2 Zucchini, gewürfelt
1 Paprikaschote(n), rot, gewürfelt	100 g Datteln, entsteint und gehackt
3 Tomaten, grob gehackt	2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Zweig Rosmarin	Salz
1 Lorbeerblatt	Pfeffer, schwarz
4 Zehen Knoblauch, gehackt	2 EL Mandelblättchen, geröstet

### Zubereitung:

Backofen auf 190°C vorheizen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und die Paprikaschote 3-4 Minuten darin weich schmoren. Die Tomaten, den Rosmarin, das Lorbeerblatt und den Knoblauch zufügen, beiseite stellen.

In einem anderen Topf die restlichen 2 EL Olivenöl erhitzen und die Aubergine und die Zucchini bei Mittelhitze in 3-4 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten.

Die Aubergine, die Zucchini, die Datteln und das Paprikapulver in die Kasserolle geben, alles gut vermischen. In ein ofenfestes Gefäß mit Deckel füllen und 25-30 Minuten im Ofen garen, bis das Gemüse weich ist.

Aus dem Ofen nehmen, den Rosmarinzwig und das Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ratatouille mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.