

# Ratatouille-Chutney «Das Süss-Scharfe zum Grill»

Für 4 Personen



**125 g Aubergine**  
**125 g Zucchini**  
**Je 250 g rote und gelbe Peperoni**

Alle Gemüse rüsten, Peperoni enthäuten und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden



**1 grosse Frühlingszwiebel** oder **2 Knoblauchzehen** grob hacken  
**1 rote Chilischote** längs halbieren, entkernen, in lange Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden



weite Pfanne erhitzen



**4 EL Olivenöl** erhitzen und das Gemüse zusammen mit



**1 Frühlingszwiebel** oder **2 Knoblauchzehen**  
**1 rote Chilischote** 3-4 Minuten andünsten, dann



**Himalaya Salz**



**225 g gehackte Pelati-Tomaten (1 kleine Dose)**  
**¾ dl Himbeer- oder feiner Rotweinessig**



**2 grosse Zweige Rosmarin (Nadeln)** fein hacken  
**½ Bund «Zitronen»-Thymian (Blättchen)** fein hacken



**80 g brauner Zucker**  
darunterrühren

Das Chutney zuerst **zugedeckt 30 Minuten** auf mittlerer Hitze kochen. Dann **offen** nochmals **30 Minuten** auf mittlerer Hitze weiterkochen und danach auf kleinster Stufe sehr dick einkochen lassen.

Gegen Ende der Garzeit häufig umrühren, damit das Chutney nicht anbrennt. Am Schluss der Kochzeit abschmecken mit:



**Pfeffer aus der Mühle**



**Himalaya Salz**



**Saft von ½ Zitrone**

Das Chutney mindestens 1 Tag durchziehen lassen, bevor es serviert wird. Im Kühlschrank hält es sich mit Öl bedeckt und gut verschlossen (WECK Gläser) 4-6 Wochen.

Eine wunderbare Beilage zu (Grill)-Fleisch oder Majoran-Kartoffeln aus dem Ofen.