



Ratatouille mit Ciabatta

Das ist für mich im Sommer ein Gemüsehighlight

Frische Auberginen, Peperoni, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln ohne weitere Tomatensauce zu einem Gericht zu verkochen, finde ich läss.

Die Kunst ist das Würzen. Ich habe noch gemerkt, dass es am nächsten Tag besser schmeckte.

Heiss abgefüllt in Gläser ist das ein super Zmittag zum Mitnehmen.

Dazu habe ich mich zum ersten Mal an Ciabatta gewagt. Im Internet habe ich ein Rezept gesucht und wie ich es von einem Freund gelernt habe, auf einer Keramikform gebacken, damit die Hitze stabil bleibt.

Im Profiofen auf dem Bündnerrigi ging das super. In meinem Kombisteamer ging das Brot nicht mehr so schön auf, obwohl ich unten ein Gefäss mit Wasser hatte. Aber das Aroma war fein. Frisch gebacken ist es natürlich am besten.