

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Ghillie Basan: Tagines, S. 159

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Das Gericht ähnelt seiner französischen Verwandten und bekommt eine eigene süß-scharfe Note durch Ras-el Hanout und Datteln. Dazu schmeckt Fladenbrot oder Couscous –oder man serviert die Ratatouille zu Tajines, Fleisch oder Fisch vom Grill.

Zucker ist überflüssig.

**Zutaten** 4-5 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, geschält und in Ringe geschnitten  
2 Knoblauchzehen, geschält und klein gehackt  
1 rote Gemüsepaprika/Peperoni, geputzt, halbiert und in Streifen geschnitten  
1 mittelgroße Aubergine, geputzt, halbiert und in Scheiben geschnitten  
2 Zucchini, geputzt und in Scheiben geschnitten  
225 g Datteln, längs halbiert und entkernt  
800 g Pizzatomen (Glas oder Dose)  
1-2 TL Zucker  
2 TL Ras-el Hanout (Seite 18)  
Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
Bund glattblättrige Petersilie, Blätter grob gehackt

**Rezept:** Öl in einer Tajine oder in einem Schmortopf mit dickem Boden erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin zwei bis drei Minuten anschwitzen. Paprika, Aubergine und Zucchini dazugeben und drei bis vier Minuten weiterbraten. Datteln und Tomaten, Zucker und Ras-el Hanout einrühren und gut vermischen. Deckel auflegen und etwa 40 Minuten fertig garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie darüber streuen und heiß servieren.