



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Tel. 0 26 42 – 4 27 57 · Fax 0 26 42 - 4 53 01

Kürbis-Ratatouille

Für 4 Portionen

300 g Kürbis
150 g Quitten, am Stück gekocht
100 g Paprikaschoten
100 g Zwiebeln
25 g Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
5 g Beifußblüten
1 Nelke

Kürbis, Quitten, Paprika und Zwiebeln putzen und in 1cm x 1cm Würfel schneiden.

Zwiebeln in heißem Öl andünsten, Knoblauch und das übrige Gemüse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Beifuß und Nelken abschmecken. 15 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Zum Schluß die entkernten und in Würfel geschnittenen Quitten dazugeben.

Bei diesem Ratatouille vertreten Kürbis und Quitten die Zucchini und Tomaten. Diese Zubereitung lässt sich als ausgefallene Beilage zu Wildgerichten servieren.