



## Riste d'aubergine - Auberginen-Ratatouille

Die Riste d'aubergine ähnelt dem Ratatouille, sie wird aber nur mit Auberginen, Zwiebel, Knoblauch und wenig Tomaten zubereitet und mit Herbes de provençe und etwas Zitronensaft gewürzt. Das ist provençalische Küche pur, das Rezept stammt ursprünglich aus der Gegend von Arles. "Riste" könnte im Sinne von drehen und wenden vom Verb ristourner abstammen, weil die Aubergine bei der Zubereitung häufig mit den anderen Zutaten vermischt wird.

Die Riste d'aubergine isst man lauwarm oder kalt, oft als Beilage zu Fleisch- oder Kartoffelgerichten, oder man streicht sie, ähnlich der italienischen Bruschetta, auf angeröstetes Brot und genießt sie als Vorspeise oder als kleiner Imbiss. Auch zu Bratkäse passt sie ausgezeichnet.

### Zutaten (2 Portionen)

- 1 Aubergine, ca. 350g
  - 1,5El Zitronensaft
  - 1 Zwiebel, ca. 70g
  - 1 grosse Knoblauchzehe
  - 1/2 Peperoncino (nicht zu scharf)
  - 1Tl Tomatenpüree
  - 2dl kräftige Gemüsebouillon
  - 4 Piccadilly-Tomaten
  - 2Tl Herbes de provençe
  - 1 Lorbeerblatt
  - Salz und Pfeffer
  - Olivenöl
  - frische Petersilie
- 200g Bratkäse

## Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale vierteln und zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch eher grob hacken. Peperoncino längs halbieren, die Kerne herausschaben und die Schote zu Streifen schneiden. Tomate längs vierteln und zu Scheiben schneiden. Aubergine zu ca. 1 cm grossen Würfeln schneiden, in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und vermischen.

Zwiebel zusammen mit Knoblauch und Peperoncino in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenpüree zugeben, gut vermischen und 2-3 Minuten mitdünsten. Auberginen- und Tomatenwürfel zugeben und kurz mitdünsten.

Bouillon dazugießen, Oregano und Lorbeerblatt zugeben. Mit wenig Pfeffer würzen. Leicht köcheln lassen, bis die Aubergine schön weich ist, vor allem gegen Schluss die Riste häufig wenden. Ev. noch etwas Wasser zugeben, die Riste sollte aber zum Schluss schön breiig sein. Eine Stunde, eher etwas mehr, braucht die Aubergine um weich zu werden.

Riste etwas auskühlen lassen, derzeit die Käsescheiben auf jeder Seite 3-4 Minuten braten, nach dem Wenden mit Paprika und Pfeffer würzen. Brotscheiben leicht anrösten.

Angerichtete Riste mit gehackter Petersilie bestreuen.







