

Herbstliches Kürbis-Ratatouille



Ratatouille mal etwas anders, denn: Herbst isch Chürbissaison! Wir verbinden wohl kein anderes Gemüse so sehr mit der goldenen Jahreszeit wie den leuchtenden Kürbis.

Ob aufgetümt am Herbstfestival oder mit frechem Grinsen auf dem Gesicht zu Halloween – die orange Frucht ist spätestens ab Oktober überall anzutreffen. Auch als Hausdekoration werden Zierkürbisse gerne verwendet. Aber aufgepasst, viele Sorten sind nicht essbar!

Wir verwandeln das Herbstgemüse in unserem Rezept zu einem französischen Klassiker: dem Ratatouille! Den geschmorten Gemüseeintopf kann man zur Vorspeise oder auch als Beilage zu Fleisch oder Fisch servieren.

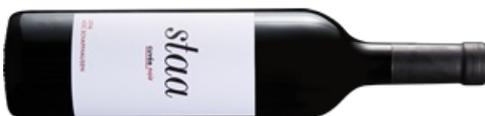
- 650 g Kürbis, gewürfelt
- 3 Tomaten (etwa 400–450 g), gewürfelt
- ½ Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1,5 dl Gemüsebrühe
- 2 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer
- Ein wenig Olivenöl

1. Die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Öl andünsten.
2. Kürbis, Gemüsebrühe, Tomaten und Thymian beigegeben.
3. Bei geschlossenem Deckel 10–15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.
4. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dauer: 30 bis 40 Minuten

Staa Cuvée Noir AOC Schaffhausen

Dunkles rubinrot mit violetten Reflexen. Komplexe dunkle Beereneromen sowie Kirsch- und Zwetschgen- Noten. Voll im Gaumen mit seidigen Tannen und harmonisch, langem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)