

Liebe Köch*innen,

heute bringe ich ein exklusives Rezept mit, dass ich feldfrisch in der Katzenküche entwickelt habe.

Okay, ein bisschen „Resteverwertung“ war dabei (die besten Rezepte schreibt das Leben): Ich hatte noch Gemüse, sehr reife Aprikosen und eine angebrochene Flasche passierte Tomaten da. Eins plus Eins ergibt in diesem Fall ein herrlich fruchtiges Acker-Ratatouille. Die Hauptkomponenten kommen komplett vom Egenhausener Feld! Als Beilage gibt es die wunderbaren Frühkartoffeln, ebenso aus Baumannscher Obhut.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 Portionen

- 600 g Kartoffeln
- 1 Kohlrabi
- 1 kleine oder ½ große Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 3 Aprikosen
- 2 Zehen Knoblauch
- 250 ml passierte Tomaten
- 1 Tomate
- 1 EL Pizza und Pasta Gewürz
- Salz, Pfeffer, Olivenöl.
- Öl zum Braten

Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser kochen. Wenn sie fertig sind Wasser abgießen und warmhalten.

Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden, Lauch waschen und in (halb)Ringe schneiden, Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, Aprikosen entkernen und fein hacken. Tomate in Würfel schneiden.

Zuerst Knoblauch und Aprikosen etwa 5 Minuten in Öl braten, dabei großzügig salzen. Zwiebeln hinzufügen und anschwitzen bis sie glasig sind. Dann Kohlrabi hinzufügen, nochmals etwas salzen und etwa 2 Minuten anschwitzen. Dann etwa 200 ml Wasser hinzufügen und komplett verkochen lassen bis es anfängt zu braten und Röstaromen entstehen. Abermals mit 200 ml Wasser aufgießen, etwas köcheln lassen. Nun mit den passierten Tomaten und einem Schluck Wasser aufgießen, Pizza-Pasta Gewürz und Lauch hinzufügen, eine Prise Salz dazugeben und mit geschlossenem Deckel 6 Minuten auf leichter Hitze köcheln lassen. Wer mag, kann zum Schluss Kohlrabigrün fein geschnitten dazu geben oder damit ausgarnieren. Umrühren und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Mit den frisch geschnittenen Tomatenwürfeln garnieren und die Kartoffeln als Beilage servieren.