



**GEWÜRZ
WERKSTATT**
arte in cucina

Austernpilze an mediterranem Tomaten-Zucchini-Ragout

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Austernpilze, je nach Appetit
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 TL Thymian, getrockneter
- 2 TL Kräuter der Provence, getrocknet
- 4 EL Tomatenmark
- etwas Wasser
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle
- Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Für das Ragout die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken, die Zucchini halbieren oder vierteln, je nach Größe, und dann in Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln und in Stücke schneiden.

Danach die Zwiebeln und den Knoblauch, in der Hälfte des Öls, anbraten und die Zucchini dazugeben. Die Zucchinistücke dürfen etwas Farbe annehmen. Tomatenstücke dazugeben und das Ganze mit Thymian, Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer würzen. Mit Deckel ca. 10 Min. leicht köcheln lassen, danach Tomatenmark mit etwas Wasser glatt rühren und zum Ragout geben.

In der Zwischenzeit in einer anderen Pfanne das restliche Öl erhitzen und die ganzen Austernpilze darin anbraten, nach Geschmack bräunen. Sind die Pilze gar, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Dazu schmeckt Reis.