

Ratatouille mit Hackfleisch

Ab dem 8. Monat

Zutaten für vier Portionen:

400 g Kartoffeln

200 g Zucchini

150 g Aubergine

400 g Tomaten

150 g Rinderhackfleisch

2 TL Öl

2 EL Crème fraîche

2 EL Tomatenmark

2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Gemüse gründlich waschen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 TL Öl in einer Pfanne oder in einem breiten Topf erhitzen. Das Hackfleisch dazugeben und kurz anbraten, dann die Kartoffeln und 100 ml Wasser zufügen und fünf Minuten dünsten. Von der Zucchini und der Aubergine die Enden abschneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, zwei Minuten ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Stielansätze entfernen. Das Gemüse feinwürfeln und zum Hackfleisch geben. Die Hitze reduzieren, einen Deckel auflegen und das Gemüse in fünfzehn bis zwanzig Minuten garen. Zum Schluss die Crème fraîche, das Tomatenmark, das restliche Öl und die Petersilie unterziehen. Alles mit dem Mixer pürieren und wenn nötig, ein wenig Wasser dazugeben.