

Seeteufel Medaillons auf Ratatouille mit Basilikumnudeln

Für 4 Personen

250 g	Spagheetti		Basilikum Pesto	200 g	Auberginen	200 g	Zucchini
200 g	Paprika	100 g	Zwiebeln	5 Blatt	Basilikum	1/2 Zweig	Rosmarin
1/2 Zweig	Thymian	2	Knoblauchzehen	1 l	Tomatensugo	750 g	Seeteufel
	Salz		Pfeffer		Olivenöl		Safte einer Zitrone
	etwas Zucker						

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung kochen und abgießen. Mit Pesto und Olivenöl mischen und warmstellen.

Auberginen, Paprika und Zucchini in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehen und Zwiebeln halbieren und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und alles darin anbraten.

In der Zwischenzeit Basilikum, Rosmarin und Thymian klein schneiden und zu dem Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zum Schluss mit Tomatensugo auffüllen und nochmals abschmecken.

Seeteufel waschen, trocken tupfen und in 2 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite 1½ bis 2 Min. braten.

Nun die Medaillons herausnehmen, auf dem Ratatouille anrichten, Nudeln hinzugeben und servieren.

Guten Appetit