



# Ludwigshafener Leibgerichte

Kochempfehlungen von bekannten Ludwigshafenern oder von Menschen mit einer besonderen Beziehung zu unserer Stadt – das servieren wir an dieser Stelle des „Kurier“. Diesmal schildert Sandra Krobath, die aktuelle Miss Ludwigshafen, wie sie ihr Leibgericht entdeckte.



## Ratatouille

„Vor ein paar Jahren habe ich den Film „Ratatouille“ im Kino gesehen und konnte mit dem Namen der Hauptfigur nichts anfangen. Meine Mutter

beantwortete meine Frage am selben Abend höchst delikat mit einem Gemüsegericht aus der Provence. So hatte ich nicht nur des Rätsels Lösung, sondern auch mein neues Leibgericht gefunden. Inzwischen bin ich Vegetariern und genieße das fleischlose Rezept noch immer.“

### Das wird gebraucht (4 Personen)

2 Paprikaschoten (rot und gelb), 2 Zucchini, 1 Aubergine, 2 Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark, 2 Knoblauchzehen, 1 EL frischer Rosmarin gehakt, 1 EL frischer Thymian gehakt, Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer

### So geht's

Das Gemüse in Würfel schneiden und etwa fünf Minuten in Olivenöl anbraten. Tomatenmark hinzugeben, mit Kräutern und Knoblauch würzen. Anschließend

alles etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben, also nicht zu weich kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**TIPP** „Für Vegetarier passen Pilze im Ratatouille sowie Reis als Beilage hervorragend. Für die Fleisesser gibt es Hackbällchen oder ein Lammfilet.“

Sandra Krobath

Miss LU 2015



Mit viel Charme repräsentiert sie ein Jahr lang ihre Heimatstadt bei Empfängen und Festlichkeiten: Sandra Krobath trägt seit ihrer Wahl beim Parkfest im Ebertpark Mitte Juni das Krönchen der „Miss Ludwigshafen“. Die 18-jährige Abiturientin aus Friesenheim, die leidenschaftlich gerne tanzt und liest, absolviert derzeit eine Ausbildung zur Rettungssanitäterin bei der Johanniter Unfallhilfe. Anfang Oktober hat sie das Studium der Molekularen Biotechnologie an der Universität Darmstadt begonnen.