

Ratatouille

Für 4 Portionen:

2 Zucchini	1 Aubergine	1 Paprika, grün
1 Paprika, rot	3 Fleischtomaten	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	Thymian	Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Zucchini, Aubergine, beide Paprika und Tomaten gründlich abwaschen. Dann in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Nach fünf Minuten Paprika hinzugeben und mitbraten. Nach weiteren fünf Minuten 1 EL Öl nachlegen und die Aubergine hinzugeben. Weitere fünf Minuten später dann auch die Tomaten und den Knoblauch unterrühren. Gewürze hinzufügen.

Hitze reduzieren und das Ratatouille bei geschlossenem Deckel 40 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben nochmals mit Gewürzen abschmecken, dann kann serviert werden.

Olivia Winter am 14. Juni 2017