

Penne mit Ratatouille

Für 4 Personen

300 g Penne	1 Aubergine	1 rote Paprika
1 Zucchini	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
1-2 EL Olivenöl	125 g pürierte Tomaten	Salz, Pfeffer
250 g Mozzarella		

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Parallel Aubergine, Paprika, Zwiebel und Zucchini in Würfel schneiden und in dieser Reihenfolge nach und nach in Olivenöl braten, Knoblauch dazugeben (halbe Knolle später wieder entfernen), Rosmarin und Lorbeerblatt dazugeben (später ebenfalls entfernen) und mit Salz und Pfeffer abschmecken, Tomaten aufgießen und 10 Minuten kochen.

Kochendes Wasser salzen, die Penne darin bissfest garen und mit der Ratatouille anrichten. Thymian hacken und darüber streuen. Ricotta oder Mozzarella über die Teller bröseln.

Björn Freitag am 13. März 2021