



Ratatouille - Zutaten für 4 Personen

- 250 g Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 400 g Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 1–2 Knoblauchzehen
- 2 Stiele Basilikum, je 3 Stiele Thymian und Oregano, 1 Zweig Rosmarin
- 3–4 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 100–150 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

So geht's:

Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen, putzen und in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikas halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch, übriges Gemüse, Tomatenmark und gehackte Kräuter einrühren und kurz andünsten. Gemüsebrühe nach und nach zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Ratatouille auf Tellern anrichten und mit übrigen Kräutern garnieren.

Dazu passen Reis und/oder frisches Baguette