Ratatouille Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Zucchini
- 3 Paprikaschoten
- 1 Aubergine
- 600 g Tomaten in Stücken (frisch oder aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Kräuter (Kräuter der Provence wie Rosmarin, Thymian und Oregano)
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung

1. Wasche die Aubergine, schneide sie in Würfel und gib sie in eine Schüssel. Bestreue sie mit 2 Teelöffel Salz, verrühre sie und lasse sie 10 Minuten wässern.
2. Wasche die Paprika und die Zucchini, entkerne sie und schneide sie in Würfel. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und würfel beides klein.
3. G etwas Olivenöl in eine große Pfanne und dünste zuerst die Zwiebel darin an. Gib dann die Zucchini- und Paprikawürfel hinzu und brate sie mit.
4. Gieße die Auberginen ab und füge sie samt dem Knoblauch zu. Lass alles zusammen etwas brutzeln. Gib die gestückelten Tomaten hinzu, würze das Ratatouille mit den Kräutern der Provence und lasse es für 10-15 Minuten köcheln. Serviere das Ratatouille pur, mit Baguette, Nudeln oder Reis oder zu Fisch oder Fleisch.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.