

Ratatouille

Zutaten

1 Aubergine (350 g)

500 g Zucchini

500 g gemischte Paprikaschoten (im Netz)

300 g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

1 Dose stückige Tomaten (400 g Inhalt)

Salz

Pfeffer

2 TL getrockneter Oregano

Basilikumblätter

Schritt 1

Aubergine und Zucchini in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Paprika halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Schritt 2

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln 5 Min. anbraten, Knoblauch 1 Min. mitschmoren, Aubergine dazugeben, nach 4 Min. Zucchini und Paprika dazugeben. Alles noch 5 Min. schmoren, dabei regelmäßig wenden. Mit den Tomaten ablöschen, Salz, Pfeffer und Oregano dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. garen.

Schritt 3

Ratatouille abschmecken, mit Basilikum bestreuen. Dazu passt frisch aufgebackenes Kräuterbaguette.