

Ratatouille

Rezept für 4 Personen:

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 1 Stunde

Du brauchst:

1 Großen Schmortopf mit Deckel

350 g	Auberginen
350 g	Zucchini
350 g	Paprika
350 g	Zwiebeln
500 g	Tomaten
1	Knoblauchknolle
8 Esslöffel	Olivenöl
1	Thymianzweig
1	Lorbeerblatt
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel fein hacken, und mit der Paprika in dem Olivenöl anbraten.

Die Auberginen hinzufügen. 10 Minuten köcheln lassen.

Dann die Zucchini, die Tomaten, den fein gehackten Knoblauch und die Kräuter hinzufügen.

Jetzt noch pfeffern und salzen.

45 Min abgedeckt im vorgeheizten (180 °C) Ofen köcheln lassen.

Tipp: Damit das Gericht etwas bunter wird haben wir grüne und gelbe Zucchini benutzt.

Bon appétit :-)