



## **Ratatouille-Rezept - 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
- Kräuter: 2 Stiele Basilikum, je 3 Stiele Thymian und Oregano, 1–2 Zweige Rosmarin
- 3–4 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 100–150 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit für das **Ratatouille-Rezept**: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

Für das Ratatouille-Rezept 250 g Zucchini, 1 kleine Aubergine und 400 g Tomaten waschen, putzen und getrennt in Stücke schneiden. 1-2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 2 kleine Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Je 1 rote und gelbe Paprika halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Kräuter waschen und trocken schütteln. Von einem Zweig Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein hacken. Anschließend Blätter von 2 Stielen Basilikum, 3 Stielen Thymian und 3 Stielen Oregano abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken.

3-4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch, übriges Gemüse, 2 EL Tomatenmark und gehackte Kräuter

einrühren und kurz andünsten. 100-150 ml Gemüsebrühe nach und nach bei Bedarf zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Gebratenes Gemüse auf Tellern anrichten und mit übrigen Kräutern garnieren.