

Ratatouille

Zutaten für 5 Portionen:

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



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

So machst du Ratatouille selber

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.
3. Schäle ebenfalls die Zwiebel und den Knoblauch und würfel beides klein.
4. Nimm dir eine große Pfanne, gib etwas Olivenöl hinein und dünste zuerst die Zwiebel darin an. Füge dann die Zucchini- und Paprikawürfel hinzu und brate sie mit.
5. Gieße die Auberginen ab und füge sie samt dem Knoblauch zu. Lass alles zusammen etwas brutzeln.
6. Gib die gestückelten Tomaten hinzu, würze das Ratatouille mit den Kräutern der Provence und lasse es für 10-15 Minuten köcheln.
7. 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](#).

