



Schnelles Ratatouille

PORTIONEN: 4

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

250g Zucchini

250g Aubergine

400g Tomaten

2 Zwiebeln

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

2 Knoblauchzehen

Handvoll Basilikum

1 TL Thymian

1 TL Oregano

1 Zweig Rosmarin

3 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

100 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Zucchini, Aubergine, Tomaten, Paprika in gleichgroße Stücke schneiden.
- Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Kräuter waschen und trocken schütteln.
- Vom Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein hacken.
- Zwiebel- und Paprikawürfel 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch, restliches Gemüse, Tomatenmark und Kräuter einrühren und kurz andünsten.
- Gemüsebrühe zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Ratatouille für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
- Ratatouille auf Tellern anrichten.

Lindchen
schmeckt