



# RATATOUILLE

## ZUTATEN

- 2 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Aubergine
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Kräuter der Provence (Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter)
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Die Zucchini, die Aubergine, die grüne und die rote Paprikaschote waschen und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln und die Zwiebel in Scheiben schneiden.
2. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und nacheinander die verschiedenen Gemüsesorten 5 Minuten lang anbraten, damit sie Farbe bekommen. Beginnt mit den Paprikaschoten, dann folgen die Auberginen, die Zucchini und schließlich die Zwiebeln und Tomaten, die ihr gemeinsam anbratet.
3. Danach das Gemüse zu den Tomaten und Zwiebeln geben. Anschließend die Hitze reduzieren und mischen. Einen frischen Strauß Thymian, Rosmarin und zwei Lorbeerblätter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 40 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren.
4. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit die beiden zerdrückten Knoblauchzehen hinzufügen und den Topf erneut zudecken. Probiert ruhig und würzt noch einmal nach.