

Ratatouille

4 Portionen



400 g



250 g



250 g



je 1 rote u gelbe

Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika in gleichgroße Stücke schneiden.



2 Zehen

Knoblauch schälen und fein hacken.

Zwiebelschale von **2 kleinen Zwiebeln** abziehen und die Zwiebeln klein würfeln.



2 Stk.



Kräuter waschen und trocken schütteln

von **1 Zweig Rosmarin** die Nadeln fein hacken. Blätter von je **3 Zweigen Thymian, Oregano** und **2 Zweige Basilikum** grob hacken.



Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel 4-5 Min. andünsten. Knoblauch, übriges Gemüse **Tomatenmark** und Kräuter einrühren und kurz andünsten.

100 ml Gemüsebrühe langsam zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 15 Min. bei mittlerer Hitze garen.



www.spachtel-leeze.de