



Ratatouille

Ein klassisches Ratatouille-Rezept.

Zutaten für 1 Portion

- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 1 Paprika, gelb
- 2 mittelgroße Tomaten
- 0,5 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Aubergine waschen, längs vierteln und quer in Scheiben zerteilen. Die Paprika putzen, waschen und würfeln. Die Tomaten waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und Paprika darin unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten bei mittlerer Temperatur braten. Zucchini und Aubergine hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Tomaten dazugeben und 4-5 Minuten fertig garen.

Einkaufsliste

- 2 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchknolle
- 1 Flasche GUT&GÜNSTIG
Natives Olivenöl extra