

## Ratatouille

**Aubergine** in Würfel schneiden, salzen und 30 Minuten ziehen lassen, abspülen und trocken tupfen.

Grüne, rote und gelbe **Paprika** in briefmarkengroße Stücke schneiden.

**Zucchini** in Würfel oder diagonale Scheiben schneiden.

**Zwiebeln** in Streifen schneiden, **Knoblauchzehen** fein schneiden.

**Tomaten** schälen und in Stücke schneiden,  
nach Bedarf wenig **Oliven** fein hacken.

1 Bund Petersilie fein hacken-

F	heiße Pfanne	
E	Olivenöl	erhitzen
E	Gemüse	separat braten und zur Seite Stellen
F	heiße Pfanne	
E	Olivenöl	erhitzen
M	Knoblauch und Zwiebeln	glasig dünsten
W	Oliven	dazu geben
H	Tomatenstücke	
H	Tomatenmark	
F	Thymian und Rosmarin frisch	beigeben und alles ca. 20 Min. dämpfen
E	das gedämpfte Gemüse	dazu geben und weiter 10 Min. leicht dünsten.

### Abschmecken mit:

M		frisch gemahlenem Pfeffer	
W		Salz	
H	2 EL	Balsamico oder Weißweinessig	
H		gehackte Petersilie	darüber streuen

Es eignen sich auch sehr gut andere frische Kräuter wie Basilikum, Bohnenkraut oder Oregano.