

Rezept

Vegetarische Ratatouille

Ein Rezept von Vegetarische Ratatouille, am 03.05.2024

Zutaten

1 Aubergine (350 g) **500 g** Zucchini

500 g gemischte Paprikaschoten (im Netz) **300 g** Zwiebeln

3 Knoblauchzehen 4 EL Olivenöl

1 Dose stückige Tomaten (400 g Inhalt) Salz

Pfeffer 2 TL getrockneter Oregano

Basilikumblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 180 kcal

Zubereitung

- 1. Aubergine und Zucchini in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Paprika mit dem Sparschäler schälen, dann halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln 5 Min. anbraten, Knoblauch 1 Min. mitschmoren, Aubergine dazugeben, nach 4 Min. Zucchini und Paprika dazugeben. Alles noch 5 Min. schmoren, dabei regelmäßig wenden. Mit den Tomaten ablöschen, Salz, Pfeffer und Oregano dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. garen.
- 3. Ratatouille abschmecken, mit Basilikum bestreuen. Dazu passt frisch aufgebackenes Kräuterbaguette.