

Rezept

Vegetarische Ratatouille

Ein Rezept von Vegetarische Ratatouille, am 23.04.2024

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.