

Rezept

Ratatouille mit Feta

Ein Rezept von Ratatouille mit Feta, am 30.04.2025

Zutaten

2 Zwiebeln	1 kleine Aubergine (400 g)
1 Zucchini	1 rote Paprikaschote
2-3 EL Olivenöl	1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g)
Salz	Pfeffer
getrockneter Rosmarin	150 g Feta

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Aubergine, Zucchini und Paprika waschen und putzen. Aubergine längs in Spalten schneiden (vierteln oder achteln), dann quer in Würfel. Zucchini und Paprika klein würfeln.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Aubergine darin kräftig anbraten. Zwiebeln und Paprika dazugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 3 Min. braten. Zucchini und Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und zugedeckt 5 Min. kochen.

3. Den Feta würfeln und über das Gemüse streuen. Dazu passt Brot oder Couscous.