

Rezept

Schnelles Ratatouille mit Kartoffeln

Ein Rezept von Schnelles Ratatouille mit Kartoffeln, am 29.05.2023

Zutaten

4 mittelgroße Kartoffeln (ca. 500 g)	1 Zwiebel
1 Aubergine	1 mittelgroßer Zucchini (ca. 300 g)
1 rote Paprikaschote	2 EL Olivenöl
5 Tomaten	je 1 TL getrockneter Oregano und Majoran
200 g Sahne	Pfeffer
Salz	1 EL Aceto balsamico
150 g Joghurt (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Aubergine und den Zucchini waschen, die Enden abschneiden und das Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschote waschen, putzen und ebenfalls in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
2. Das Öl in einer hohen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und Kartoffeln darin ca. 5 Minuten anbraten. Die Auberginenwürfel zufügen, die Pfanne schließen und das Ganze 5 Minuten bei starker Hitze weiterbraten. Paprika- und Zucchiniwürfel in die Pfanne geben und 5 Minuten weiterbraten. Während das Gemüse brät immer wieder umrühren.
3. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, in Achtel schneiden und nochmals halbieren. Die Tomaten zum Gemüse in die Pfanne geben und weitere 3 Minuten mitdünsten. Oregano, Majoran und Sahne zufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss mit Aceto balsamico abschmecken. Nach Belieben Joghurt dazugeben.