Rezept

# Wok-Ratatouille

Ein Rezept von Wok-Ratatouille, am 31.05.2025

## Zutaten

- **1** Zucchino (ca. 200 g)
- **1** rote Paprikaschote
- **4 Zweige** Thymian
- **2** Knoblauchzehen
- Salz
- **½** kleine Aubergine (ca. 150 g)
- **100 g** Kirschtomaten
- **1 Zweig** Rosmarin
- **3 EL** Olivenöl
- Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen. Zucchino, Aubergine und Paprika getrennt in gut ½ cm große Würfel schneiden. Die Tomaten halbieren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Den Wok erhitzen und 2 EL Öl hineingeben. Die Auberginenwürfel darin bei starker Hitze unter Rühren 2 - 3 Min. braten. Zucchino und Paprika mit dem übrigen Öl und den Kräutern dazugeben und alle Zutaten unter Rühren weitere 2 - 3 Min. braten.

3. Die Tomaten und den Knoblauch untermischen und nur noch kurz weiterbraten. Das Gericht salzen, pfeffern und gleich servieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.