

Rezept Ratatouille für 2 Portionen

Das braucht ihr zum Nachkochen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 3 Tomaten
- Kräuter der Provence

1. Das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl im Topf erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze goldbraun anschwitzen.
2. Die Auberginen- und Paprikawürfel hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
3. Die Zucchini- und die Tomatenwürfel sowie die Kräuter hinzufügen. Hier kann man nach Geschmack würzen. Salz wird immer erst kurz vor dem Servieren zum Abschmecken hinzugegeben, damit die anderen Gewürze vorher ihren Geschmack voll entfalten können.
4. Das Ganze ca. 15 Minuten bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen. Mit Salz abschmecken.

Das Ratatouille kann mit Nudeln oder Reis serviert werden. Es schmeckt aber auch super ohne Beilage oder kalt am nächsten Tag. Kleiner Tipp: Es wird kalt auf geröstete Brotscheiben (wie Bruschetta) zum richtigen Genuss.

Guten Appetit!