Buntes Ratatouille

Das bunte Ratatouille ist ein beliebtes Gemüsegericht aus Frankreichs Küche. Das leichte und vitaminreiche Rezept schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

250 g	Zucchini
1 Stk.	Aubergine (klein)
400 g	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Paprika (gelb)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stiele	Basilikum
2 Stiele	Thymian
2 Stiele	Oregano
1 Zweig	Rosmarin
3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten waschen putzen und getrennt in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und grob zerschneiden, Knoblauch schälen und fein zerhacken. Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein zerhacken.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Paprika Stücke zirka 4-5 Minuten dünsten.

Das übrige Gemüse und Knoblauch zugeben, Tomatenmark und gehackte Kräuter zugeben, einrühren und kurz dünsten. Die Gemüsebrühe nach und nach je nach Bedarf angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Ratatouille** auf kleiner Hitze etwa 15 Minuten garen lassen.

Tipp