Unser Rezept

DER WOCHE

RATATOUILLE

SOMMER AUF DEM TELLER

ZUTATEN

1 Aubergine

1 Zucchini

2 rote Paprika

2 gelbe Paprika

1 Gemüsezwiebel

4 Tomaten

2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

3 EL Olivenöl

100 g Tomatenmark

1 TL Kräuter der Provence

ZUBEREITUNG

Die Auberginen waschen, in Würfel schneiden, salzen und 10 Minuten ziehen lassen, dann trocken tupfen. Restliches Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Rosmarin und Thymian waschen und fein hacken.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und zunächst Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Dann Zucchini und Paprika dazu geben. Kurz darauf Auberginen dazugeben und alles 5 Minuten kräftig anbraten. Tomatenmark, Tomaten und Kräuter dazugeben und alles gut durchrühren.

Mit Pfeffer und Salz würzen. 15 Minuten köcheln lassen und nochmals abschmecken.

Als Beilage bietet sich Reis oder ein frisches Baguette an.

Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de