

# Ratatouille

1 Aubergine (350 g), 500 g Zucchini, 500 g gemischte Paprikaschoten (im Netz), 300 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 1 Dose stückige Tomaten (400 g Inhalt), Salz, Pfeffer, 2 TL getrockneter Oregano, Basilikumblätter (*Provençal Mischung*)

## Schritt 1

Aubergine und Zucchini in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Paprika mit dem Sparschäler schälen, dann halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

## Schritt 2

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln 5 Min. anbraten, Knoblauch 1 Min. mitschmoren, Aubergine dazugeben, nach 4 Min. Zucchini und Paprika dazugeben. Alles noch 5 Min. schmoren, dabei regelmäßig wenden. Mit den Tomaten ablöschen, Salz, Pfeffer und Oregano dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. garen. *oder Provençal Mischung*

## Schritt 3

Ratatouille abschmecken, mit Basilikum bestreuen. Dazu passt frisch aufgebackenes Kräuterbaguette.