

## Ratatouille- Gemüse



### ZUBEREITUNG

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, rausnehmen, schälen und vierteln. Zusammen mit der Zwiebel und der Paprika in Olivenöl leicht anbraten. Den gehackten Knoblauch dazugeben, salzen und pfeffern und ca. 45 Minuten simmern lassen.

Parallel dazu die geschnittenen Auberginen und Zucchini in einer zweiten Pfanne in Olivenöl anbraten bis das Gemüse gar, d.h. nicht mehr fest ist aber auch nicht zu weich. Den Inhalt in die Pfanne mit den Tomaten und Paprika geben und gemeinsam weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dekorativ und garnieren.

### ZUTATEN

<b>1 grosse rote Paprika</b>	In Streifen geschnitten
<b>1 kleine Aubergine</b>	Längs halbiert
<b>1 kleine Zucchini</b>	In dicke Scheiben geschnitten
<b>1 grosse rote Zwiebel</b>	
<b>2 Stk.</b>	Eiertomaten
<b>1 Knoblauchzehe</b>	Zerhackt
<b>4 EL</b>	Olivenöl
Grobes Meer- oder Kristallsalz, Pfeffer frisch gemahlen	

### Arbeitszeit:

55 Minuten

### Rezept von:

Dr. Reinwald