

# Ratatouille

für 4 Personen:

- 250 g Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 400 g Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 1–2 Knoblauchzehen
- 2 Stiele Basilikum, je 3 Stiele Thymian und Oregano1 Zweig Rosmarin
- 3–4 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 100–150 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen, putzen und in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprikas halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Kräuter waschen und trocken schütteln. Von 1 Zweig Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein hacken. Anschließend Blätter von den Stielen des Basilikums, Thymians und Oreganos abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch, übriges Gemüse, Tomatenmark und gehackte Kräuter einrühren und kurz andünsten. Gemüsebrühe nach und nach zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Ratatouille auf Tellern anrichten und mit übrigen Kräutern garnieren.