

Ratatouille



Zutaten für 2 Portionen

200 g rote Zwiebeln
200 g rote Paprika
200 g Auberginen
200 g Zucchini
200 g Tomaten
1 EL Rapsöl
Mediterrane Kräuter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in Scheiben schneiden – in mundgerechte Größe.
Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen.
Zuerst Zwiebeln und Zucchini anbraten, anschließend nach und nach Paprika und Auberginen dazu geben; zum Schluss noch die Tomaten.

Das Gemüse ganz nach Belieben mit Salz, Pfeffer und mediterranen Kräutern abschmecken.

Dazu passten Couscous, Wildreis oder Bulgur.

Wir wünschen Guten Appetit!

