

Ratatouille

Zutaten:

1 Aubergine, 1 rote Paprika, 1 Zucchini, 1 Dose Pizzatomen, 1-2 Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, Paprika rosenscharf, Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Rosmarin, 1Prise Zucker, Zitronensaft und Olivenöl.

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Das Gemüse mit zwei EL Öl in der Pfanne scharf anbraten. Die restlichen Gewürze und Kräuter dazugeben, sowie die Dose Pizzatomen. Mit einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken und alles auf kleiner Flamme bis zum gewünschten Gargrad des Gemüses fertig köcheln. Eventuell noch einmal nachwürzen.

Guten Appetit!