

Nelson Müller | Ratatouille

Zutaten:

- 2 Paprika (rot oder gelb)
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Tomatensaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Paprika, Zucchini und Aubergine in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mitrösten. Mit Tomatensaft ablöschen. Lorbeerblatt dazugeben. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Aubergine, Zucchini und Paprika separat anbraten und in einer Schüssel sammeln. Die eingekochte Tomatensoße zum Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!