

# Ratatouille

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 4 Paprika
- 800 g geschälte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 TL Zucker
- 100 ml Olivenöl
- 80 g Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- 1 Karotte



## Zubereitung

Gemüse waschen und grob zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Aubergine mit Salz bestreuen. Olivenöl in eine großen Pfanne geben, Zwiebel und Knoblauch andünsten und das Gemüse hinzufügen. Alles für zirka 5 Minuten anbraten. Tomatenmark, geschälte Tomaten, Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben. Das Ratatouille für 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence Würzöl abschmecken. Ratatouille passt sehr gut zu Reis und Brot und ist eine klassische Beilage.