



Ratatouille

Categoria: Konturen **Tempo di preparazione:** 40 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

Zutaten für eine 24-cm-Kasserolle

- 1 große Zucchini (etwa 300 g)
- 1 lange Aubergine (gleich groß wie die Zucchini)
- 10 Datterini-Tomaten
- 1 Paprika und 2 kleine weiße oder rote Zwiebeln
- 4 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- frischer Rosmarin und frische Minze
- frischer Thymian (falls nicht vorhanden, getrockneter Thymian) und frische Petersilie
- Salz, nach Geschmack
- Pfeffer (nach Wahl)
- ein paar Salatblätter, zum Garnieren

Chefkoch: Viviana Marrocoli

Feiern Sie das wärmere Wetter mit diesem köstlichen Gemüseintopf nach mediterraner Art – perfekt für ein supergesundes Abendessen unter der Woche.

Reicht für: **4**

Zeit: **40 Minuten**

Methode

Zucchini, Aubergine und Zwiebel in einer Schüssel mit 1 Esslöffel nativem Olivenöl extra vermischen und das ganze Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Spritzer Öl in eine große Pfanne geben.

Jedes Gemüse abwechselnd in die Pfanne geben, um einen äußeren Kreis zu bilden, dann einen inneren Kreis bilden, um die Pfanne zu füllen.

2 Esslöffel Öl, eine weitere Prise Salz, die Kräuter und ein bisschen Wasser hinzufügen.

Das Ratatouille bei mittlerer Hitze 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel kochen. Wenn der Boden zu trocken ist, etwas Öl und Wasser hinzufügen.

Weitere 5 – 6 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist, aber noch etwas Biss und Farbe hat!

Kurz vor dem Servieren mit ein paar Blattsalatblättern garnieren.

