Ratatouille

Vegetarisch » Paprika-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1 Gemüsezwiebel
» 5EL Öl
» 1 rote Paprika
» 1 gelbe Paprika
» 1 Aubergine(n)
» 300g Zucchini
» 800g Dosentomaten
» 125ml Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 1-2EL Zucker
» 1 Bd. Thymian
» 1 Bd. Petersilie
» 40g Parmesan

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Die Zwiebel pellen, halbieren, quer in dünne Scheiben schneiden und im heißen Öl glasig dünsten.

2. Paprikaschoten und Aubergine putzen und waschen. Paprika würfeln, Aubergine längs vierteln und in Scheiben schneiden. Beides zu den Zwiebelscheiben geben und 5min dünsten lassen.

3. Die Zucchini putzen, waschen, längs halbieren, in Scheiben schneiden und zum Gemüse geben.

4. Die Tomaten mit Saft und der Brühe zugeben. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, zugedeckt 7min dünsten. Die Kräuter fein hacken und unter das Gemüse heben. Ratatouille mit Parmesan servieren.

Nährwerte: 345kcal/E10g/F19g/KH31g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke